



INNOVAZIONE E VALORIZZAZIONE PER LA FILIERA DELLA CARNE BOVINA DI QUALITA' IGP – BOV.INNOVA



INDAGINE SU CONSUMATORI E RISTORATORI



UNIONE EUROPEA
Fondo Europeo Agricolo
per lo Sviluppo Rurale



Regione Emilia-Romagna

L'Europa investe nelle zone rurali

14 ottobre 2020



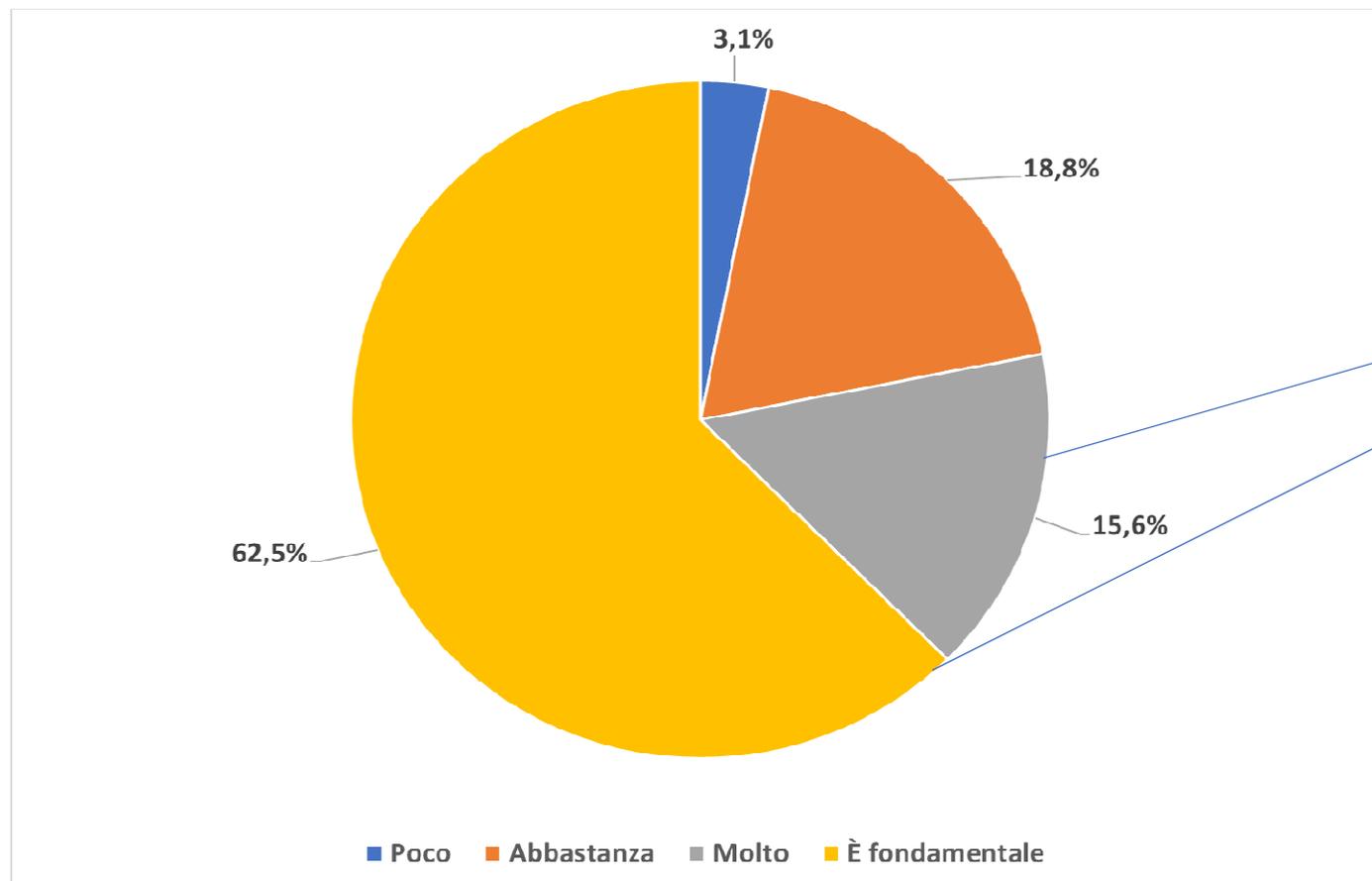
RISTORATORI



Agri 2000, con il supporto di Bovinitaly, ha realizzato un'indagine presso oltre 30 ristoratori, principalmente dell'Emilia Romagna, per conoscere loro aspettative e necessità rispetto agli acquisti di carne bovina.

RISTORATORI CLIENTI BOVINITALY	RISTORATORI NON CLIENTI BOVINITALY	
1. AGRITURISMO RUBBIO	1. MAXELA	2. OSTERIA DON ABBONDIO
2. BAR WOLF	3. LA DIVINA BISTECCA	4. RISTORANTE SPIGA D'ORO
3. CHIANINO SRL	5. ANTICA TRATTORIA DEL RENO	6. HOSTARIA 900
4. DA CARLO ALBERTO	7. MANZO E CO	8. AGRITURISMO MONGIORGI I SALICI
5. HOTEL RAMADA ENCORE	9. AMERICA GRAFFITI	10. OSTERIA DELL'AVIATORE
6. OSTERIA LA FEFA SRL	11. L'INGRATA	12. RISTORANTE - MACELLERIA LA ROTONDA DEI GOLOSI
7. RISTORANTE BOLOGNESE	13. OSTERIA MACELLERIA LUCCHI	14. KOLIBRì
8. RISTORANTE STRAMPALATO	15. TRATTORIA AL LAGO VERDE	16. RISTORANTE LA RUOTA
9. SOCIETA' AGRICOLA CASTAGNOLO	17. BAR TRATTORIA LA FONTANA	18. MEET HAMBURGER GOURMET
	19. AGRITURISMO LA PALAZZINA	20. AGRITURISMO LA ROCCA
	21. MACELLERIA E GASTRONOMIA FRANCIOSI RINO	22. IL TROVATORE
	23. RISTORANTE LA ROCCA	

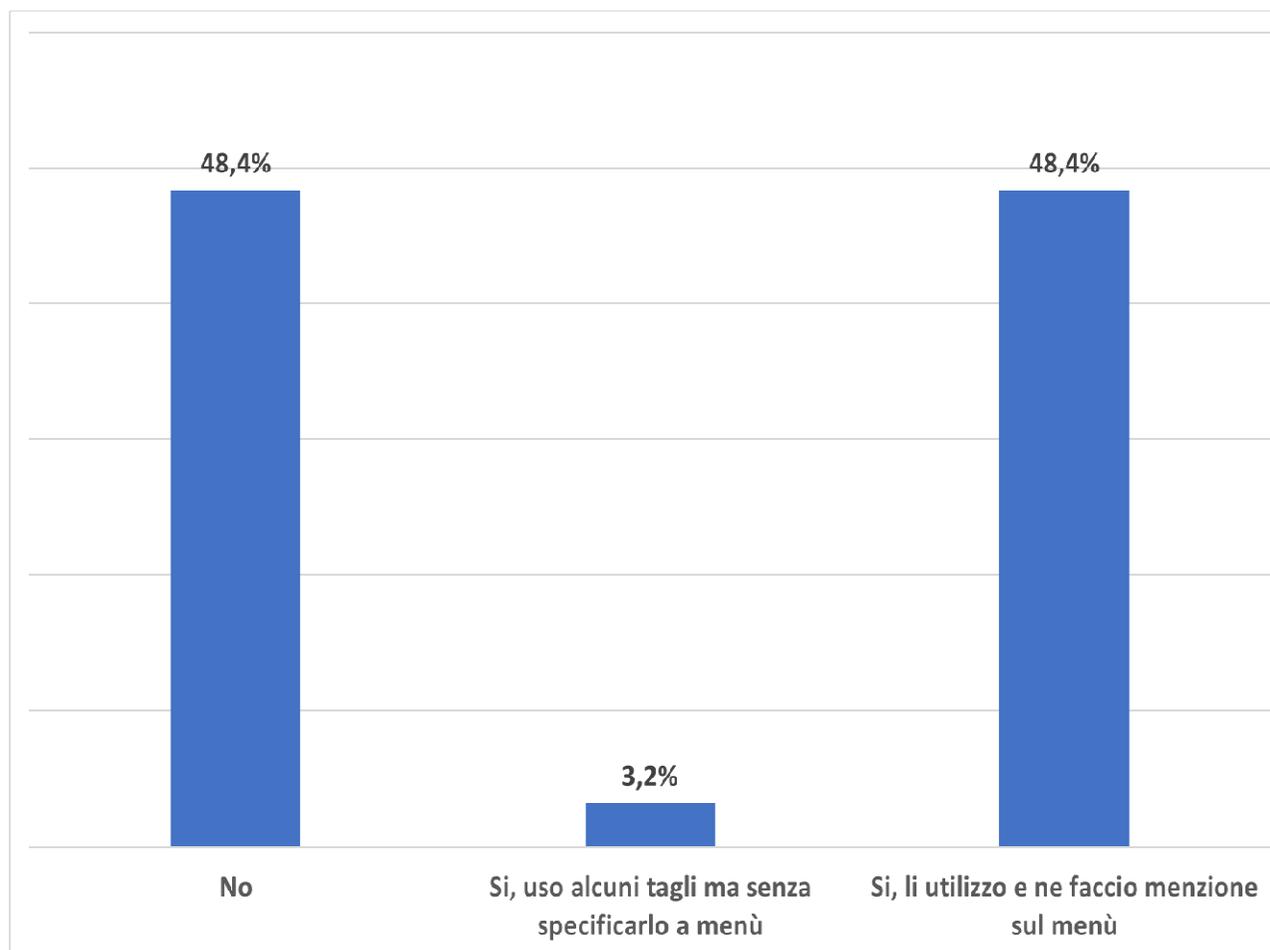
Quanto è importante nelle sue scelte d'acquisto di carne bovina, che la stessa abbia provenienza italiana?



**78% alta
importanza**

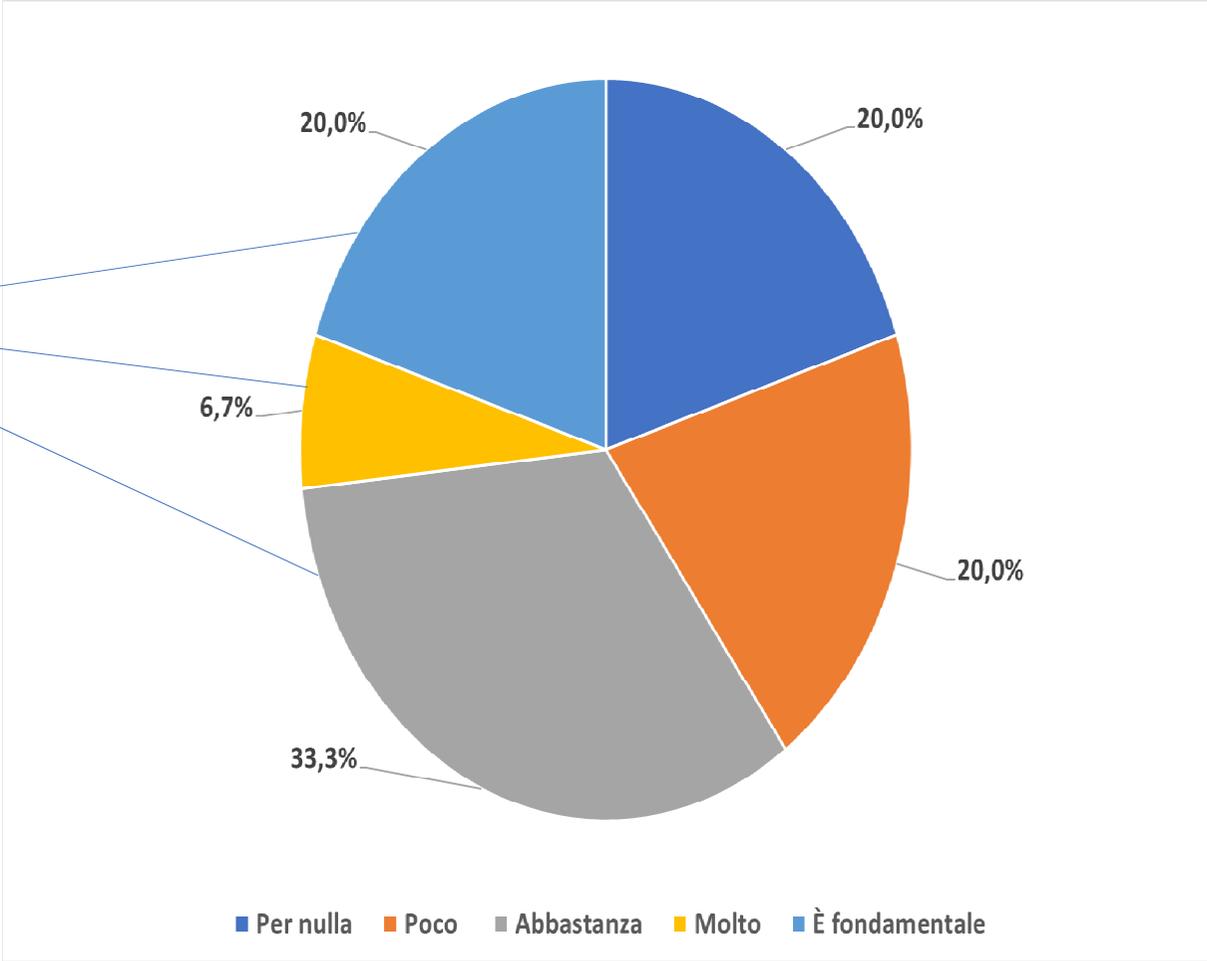


Acquista e somministra piatti a base di carne bovina di razza Romagnola a marchio IGP?

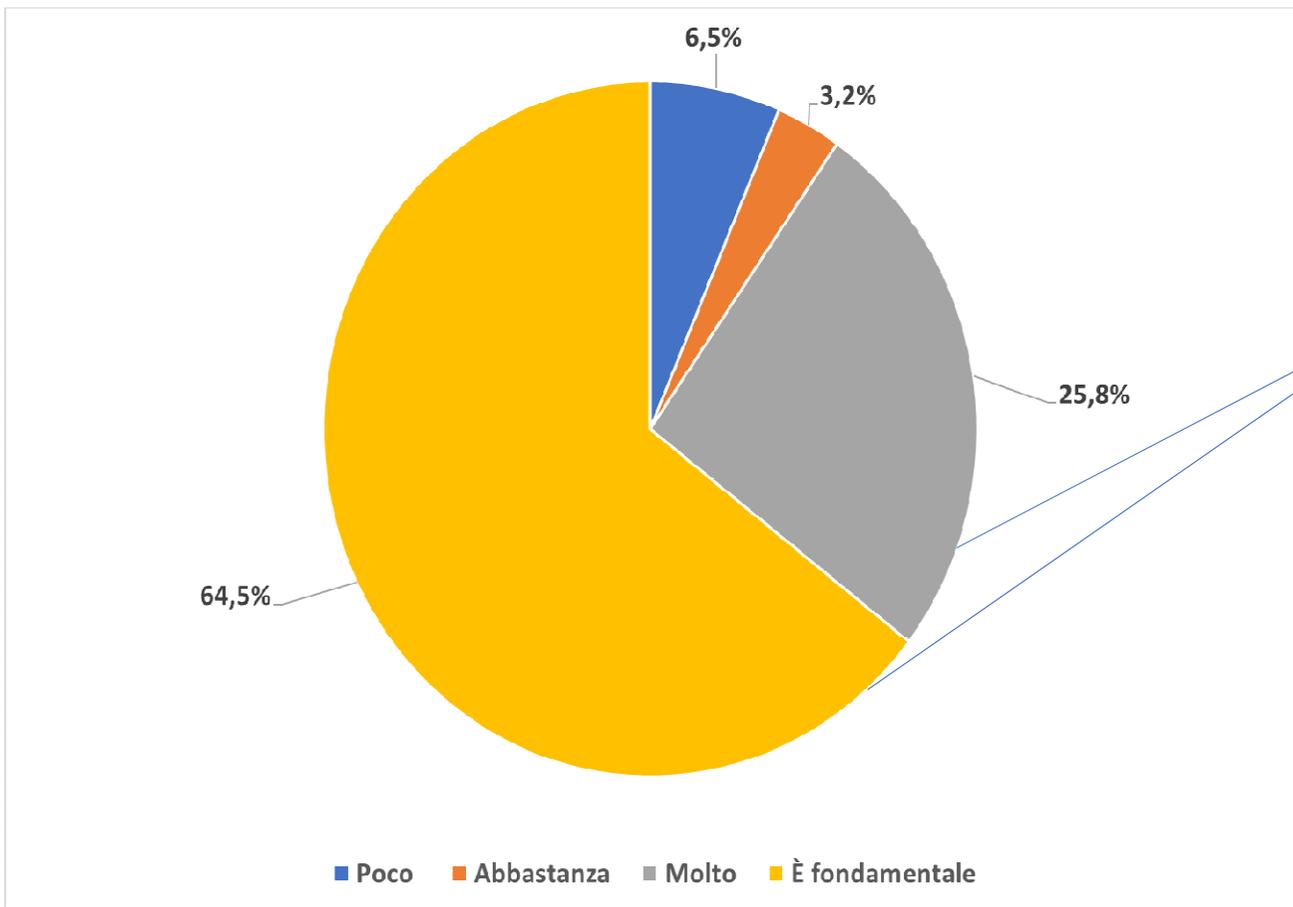


Quanto è importante che la carne bovina abbia basso tenore di grasso?

Il 60% lo ritiene determinante

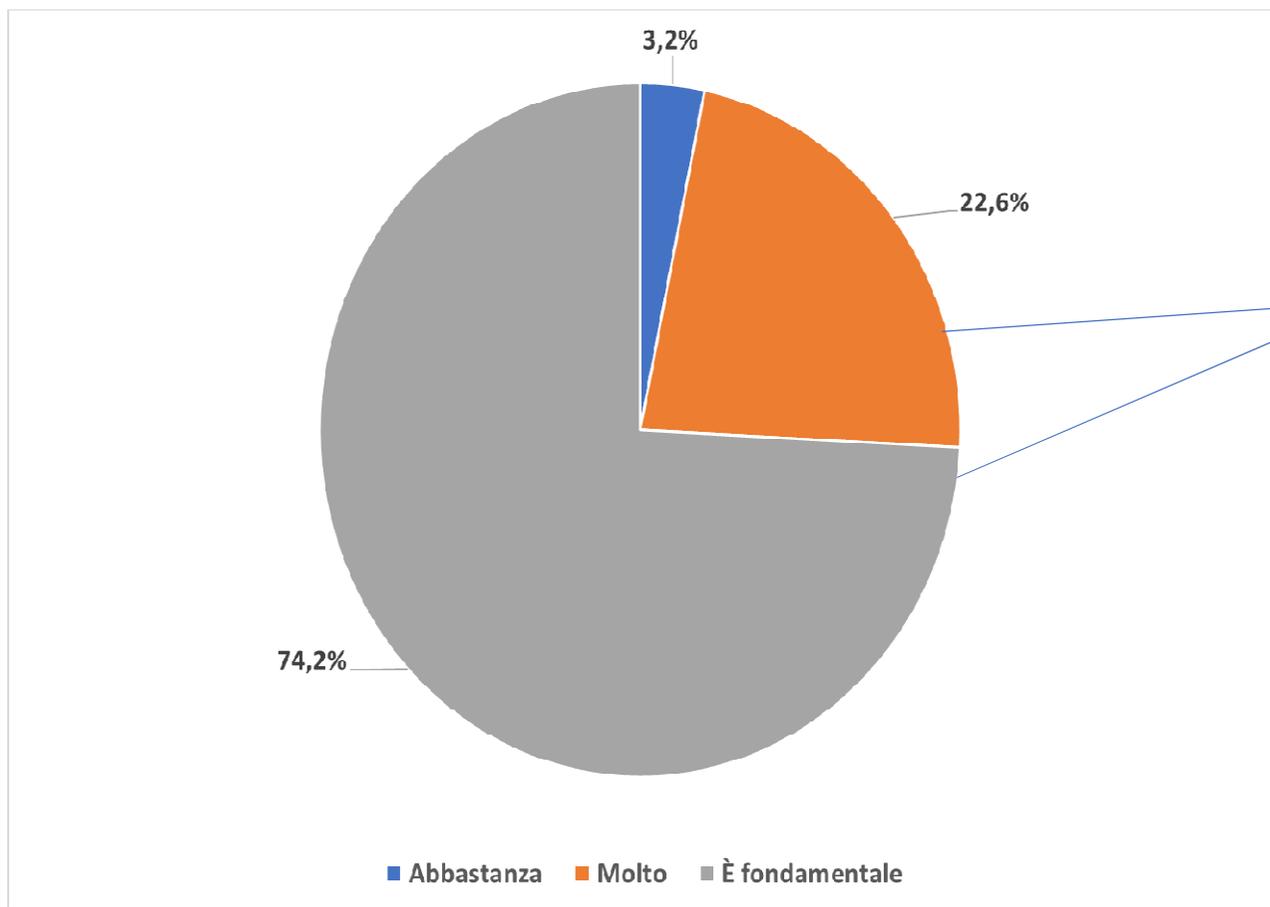


Quanto è importante il livello di tenerezza della carne bovina che acquista?



90% molto rilevante

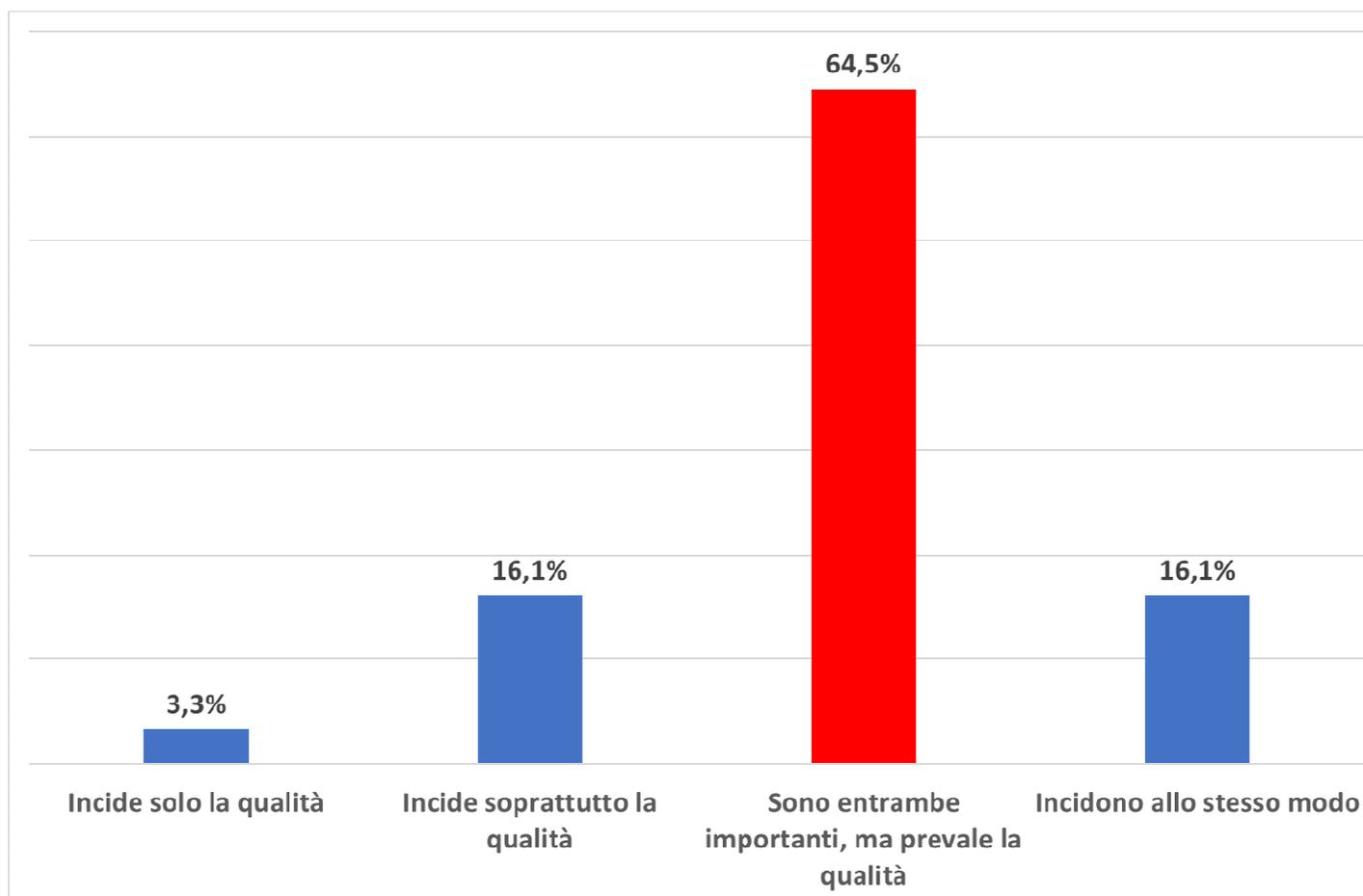
Quanto incide la qualità della materia prima sulla qualità dei piatti che somministra a base di carne bovina?



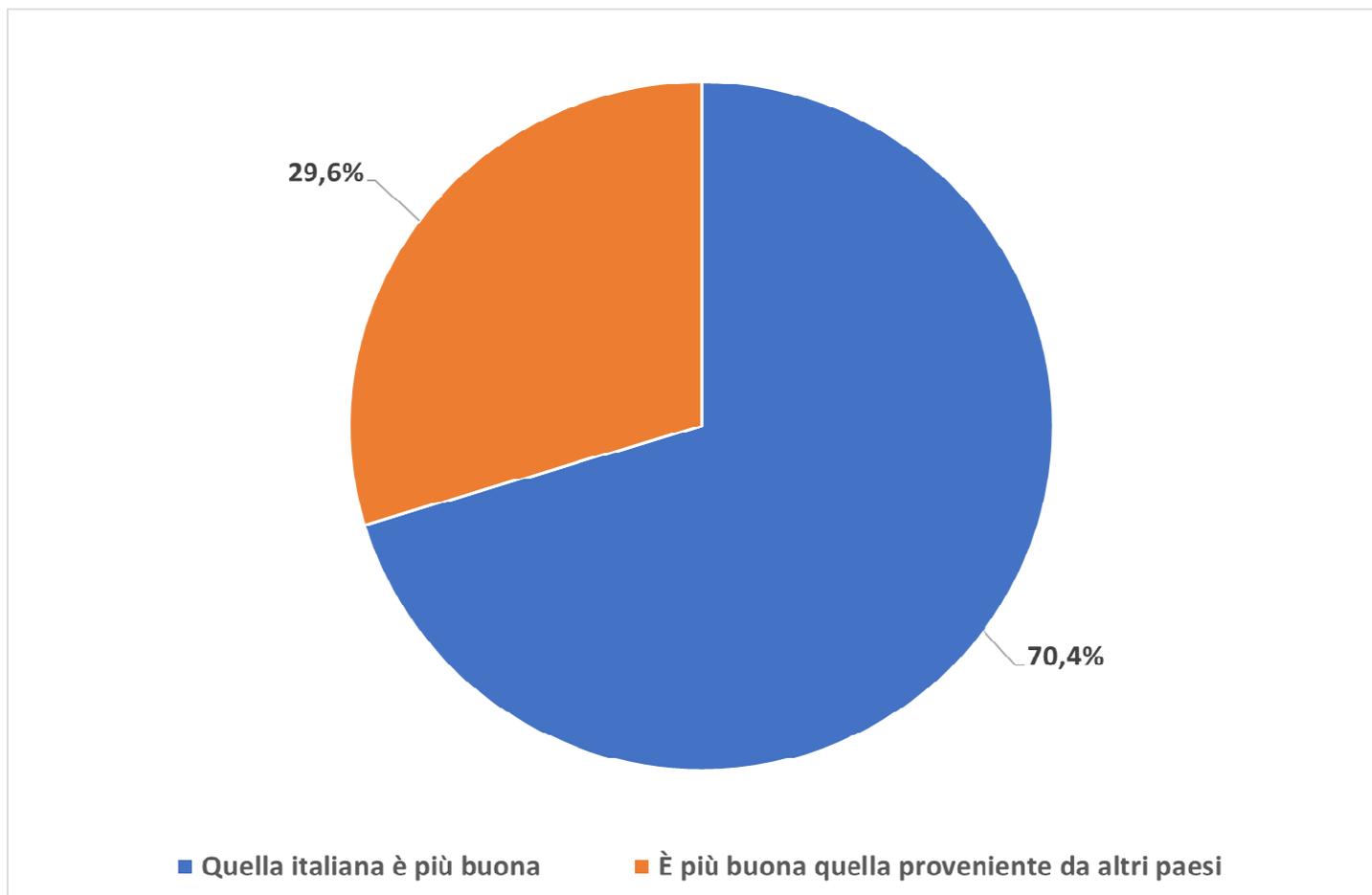
Il 97% la ritiene determinante



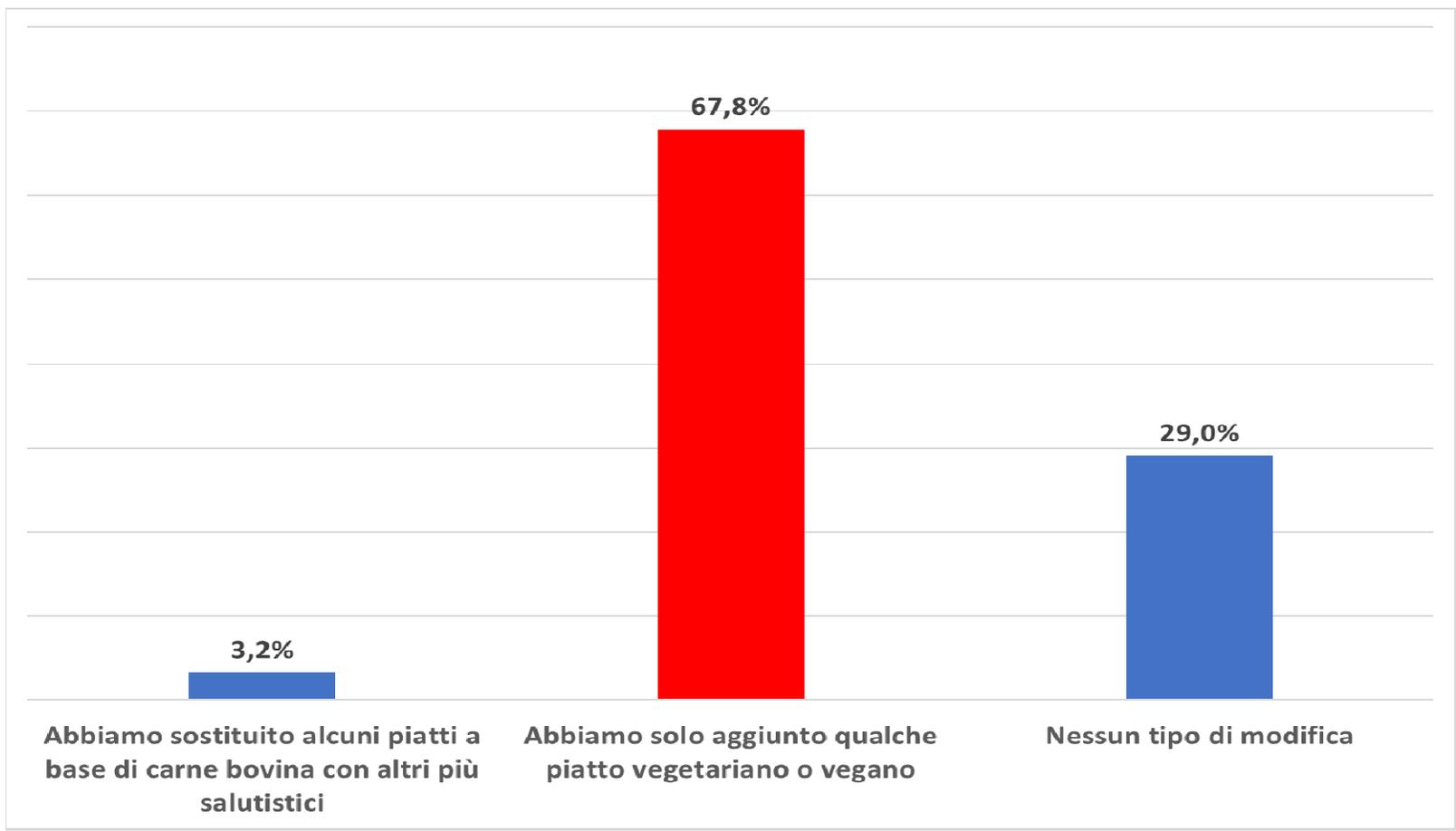
Per i clienti del suo ristorante che scelgono di consumare carne bovina incide di più la qualità o il prezzo?



*La carne di bovino italiana le sembra
mediamente più o meno di qualità di quella di
provenienza da altri paesi?*



Negli ultimi anni ha modificato il suo menù per andare incontro alle modifiche nelle abitudini alimentari degli ultimi anni, con particolare riferimento alla diminuzione del consumo di carni bovine?



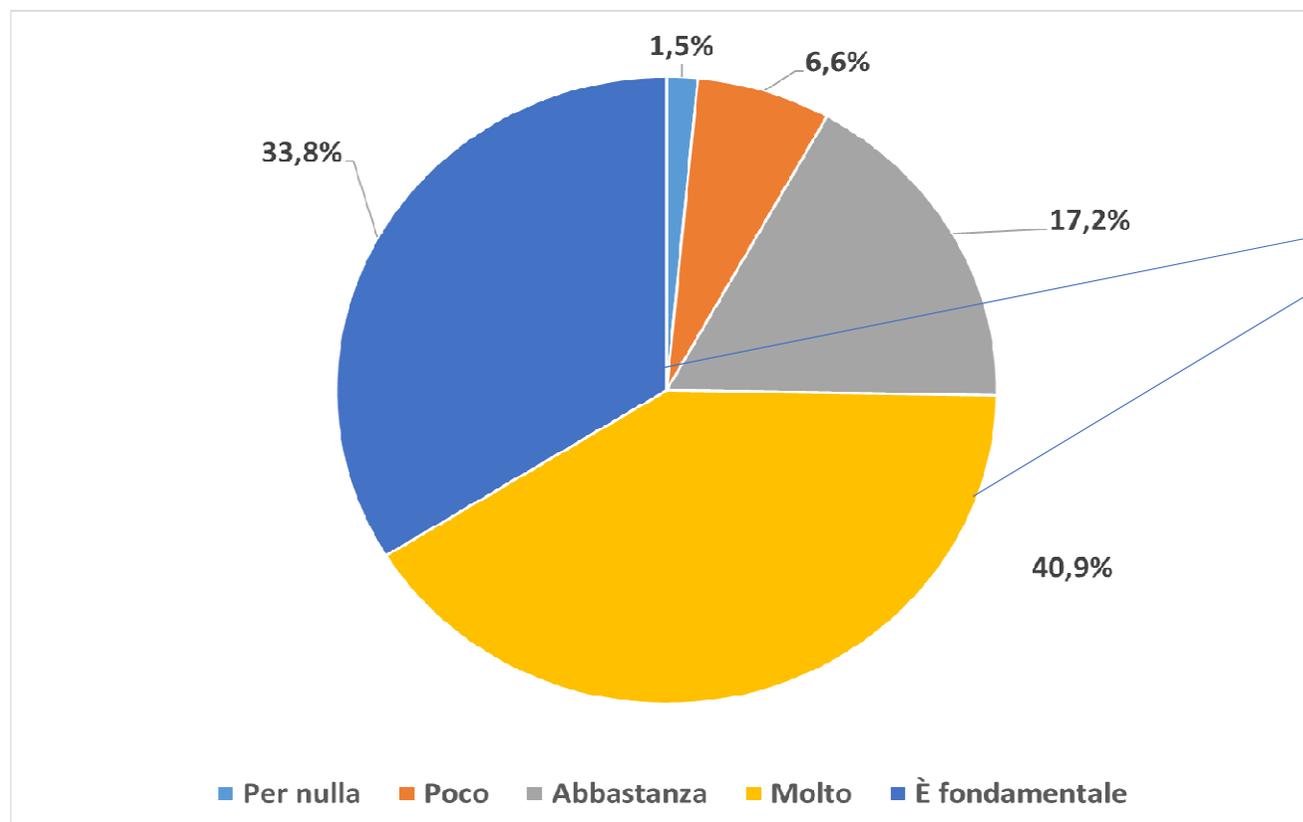


CONSUMATORI



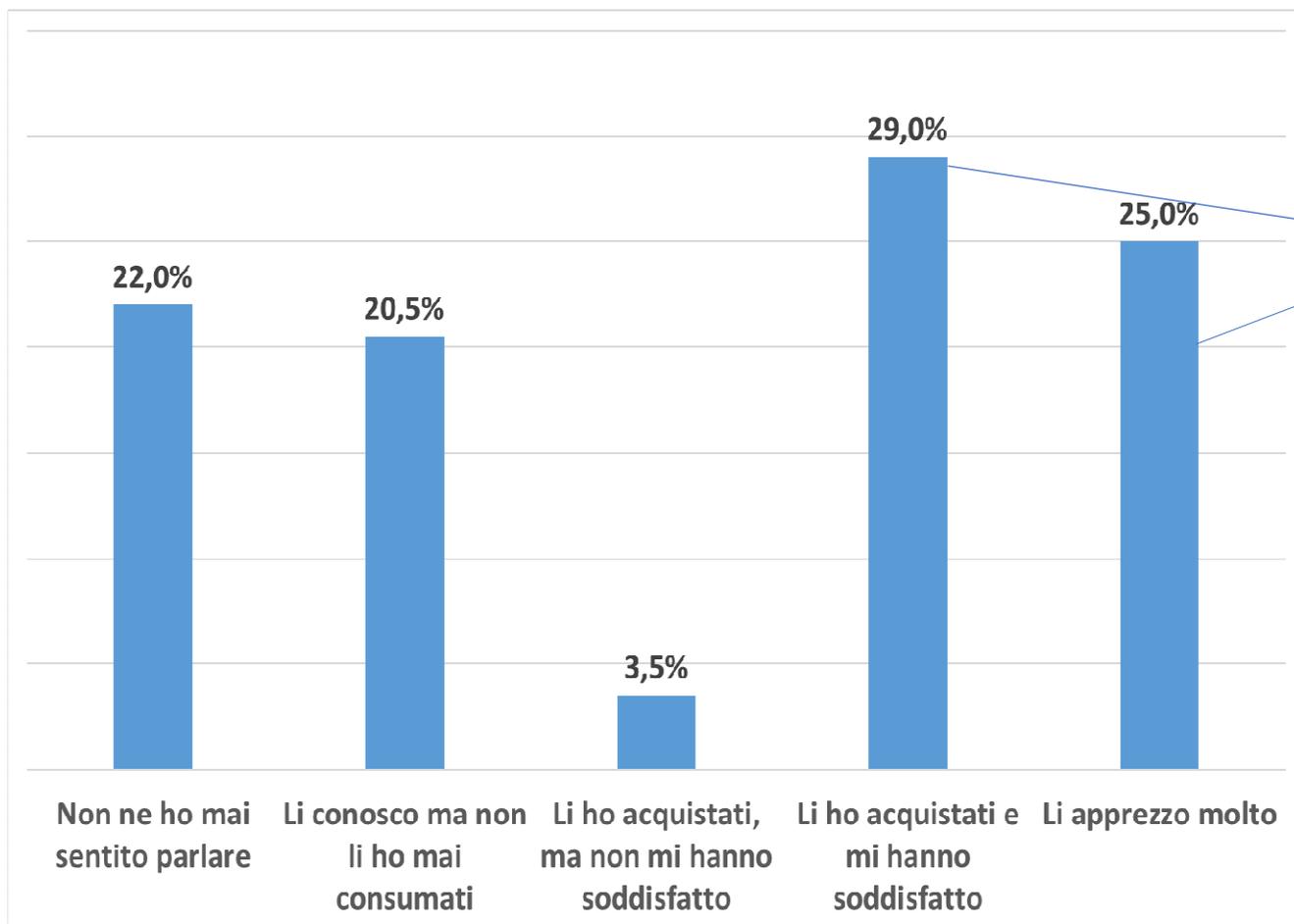
Agri 2000, con il supporto di Bovinitaly, ha realizzato un'indagine presso alcuni centri della distribuzione ad oltre 200 consumatori principalmente dell'Emilia Romagna, per comprendere i fattori chiave che orientano le scelte d'acquisto e la loro importanza nel processo decisionale.

Quanto è importante nelle sue scelte d'acquisto di carne, che la stessa abbia provenienza italiana?



75% importante

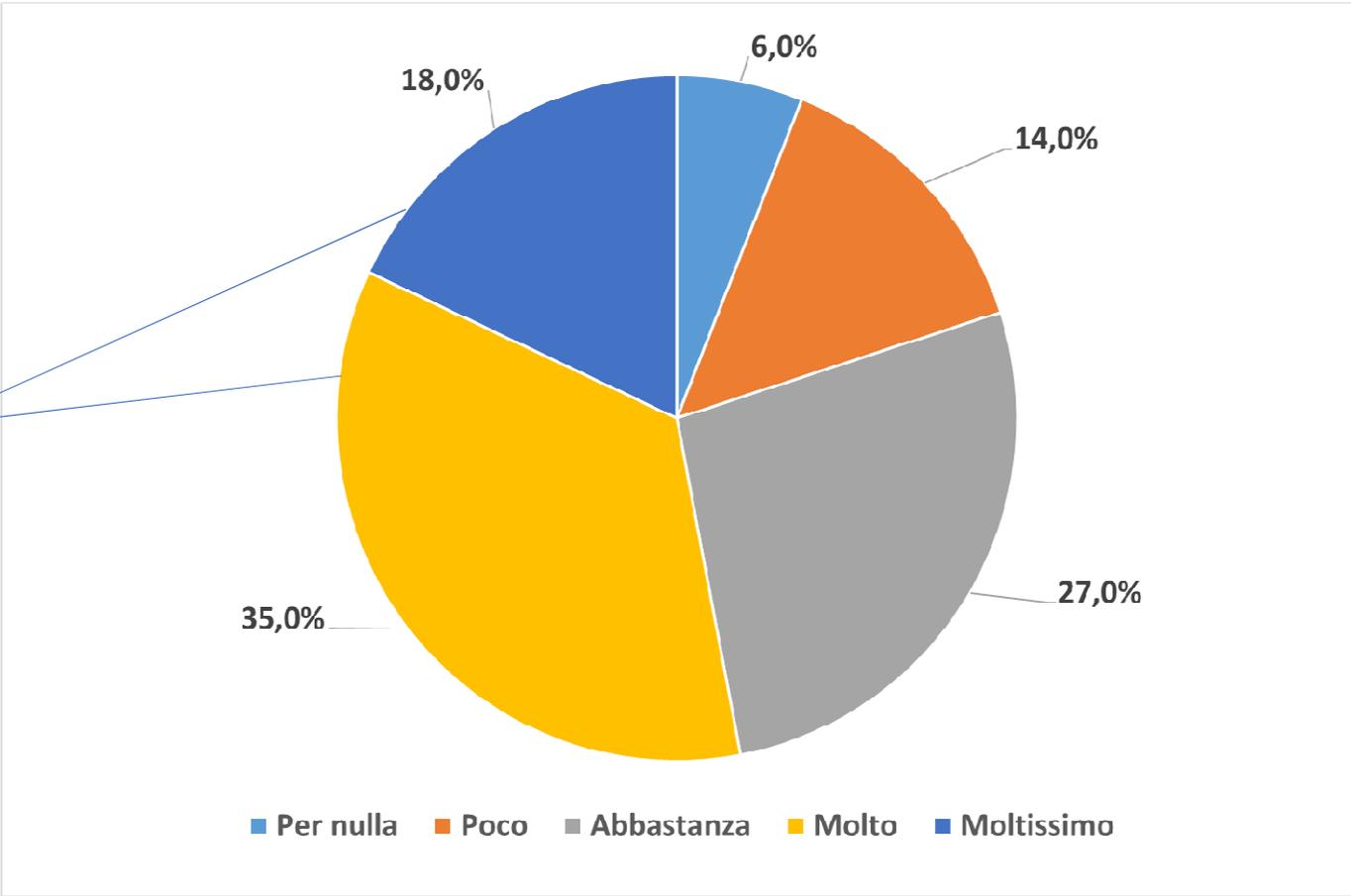
Conosce i prodotti a base di carne bovina di razza Romagnola a marchio IGP?



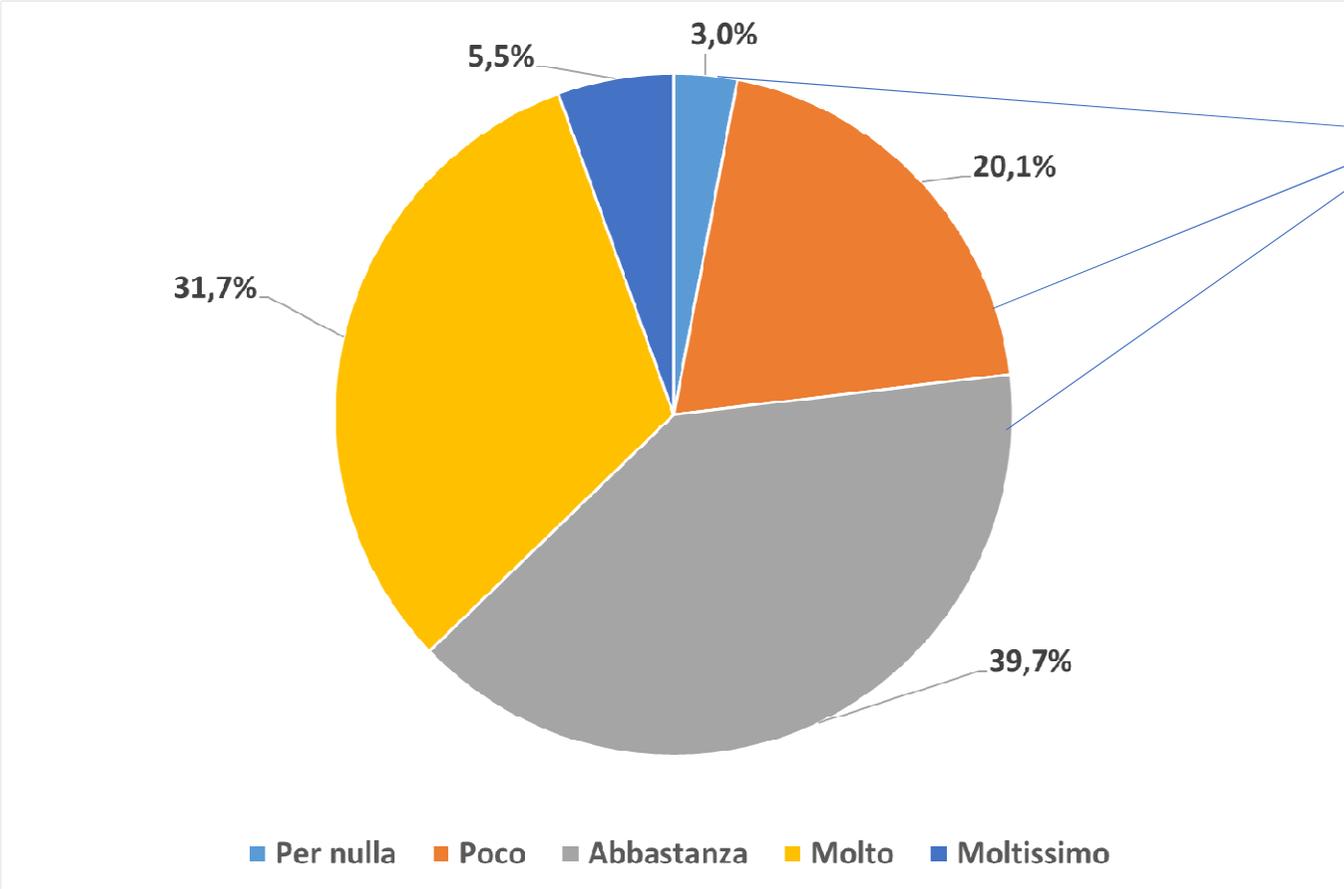
Il 54% ha dato una valutazione positiva

Si lascia condizionare da quanto contenuto in etichetta nelle sue scelte d'acquisto di carne?

53% si lascia condizionare in maniera rilevante

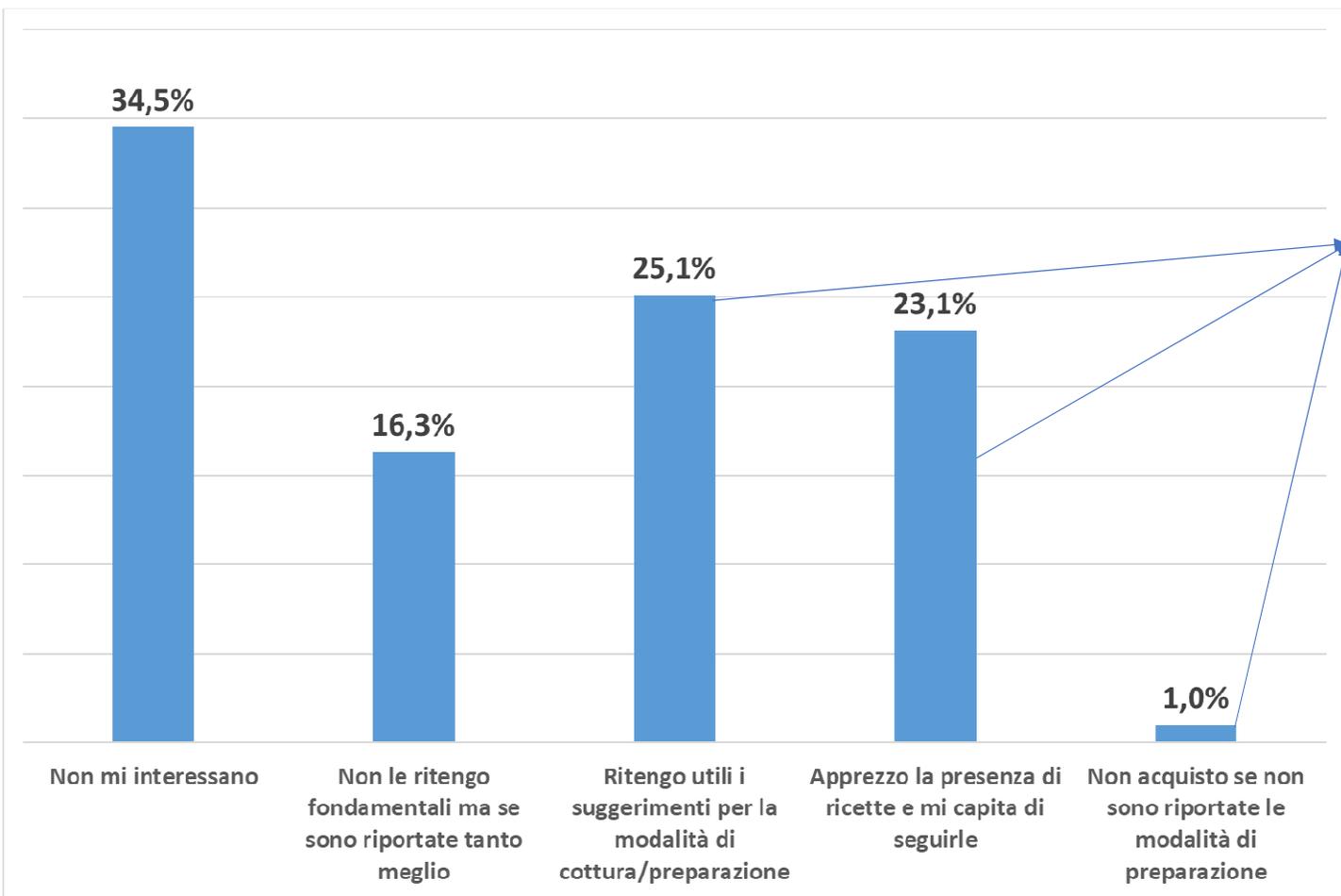


Ritiene che le informazioni contenute sulle etichette apposte sulla carne bovina confezionate siano generalmente chiare?



Il 63% non è soddisfatto

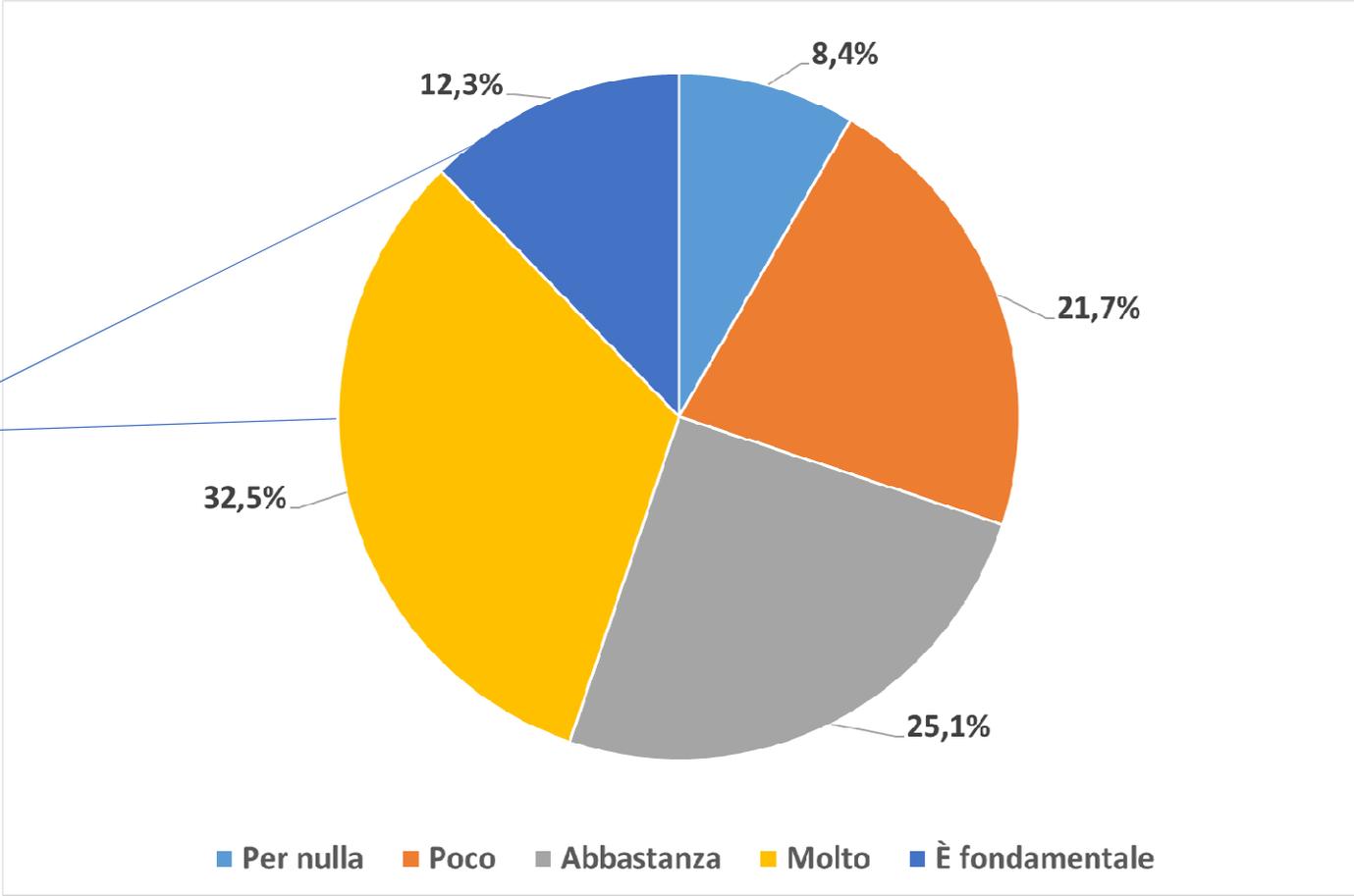
Quanto è importante che sulla confezione siano riportate istruzioni/suggerimenti per la preparazione o ricette?



Quasi il 50% le apprezza

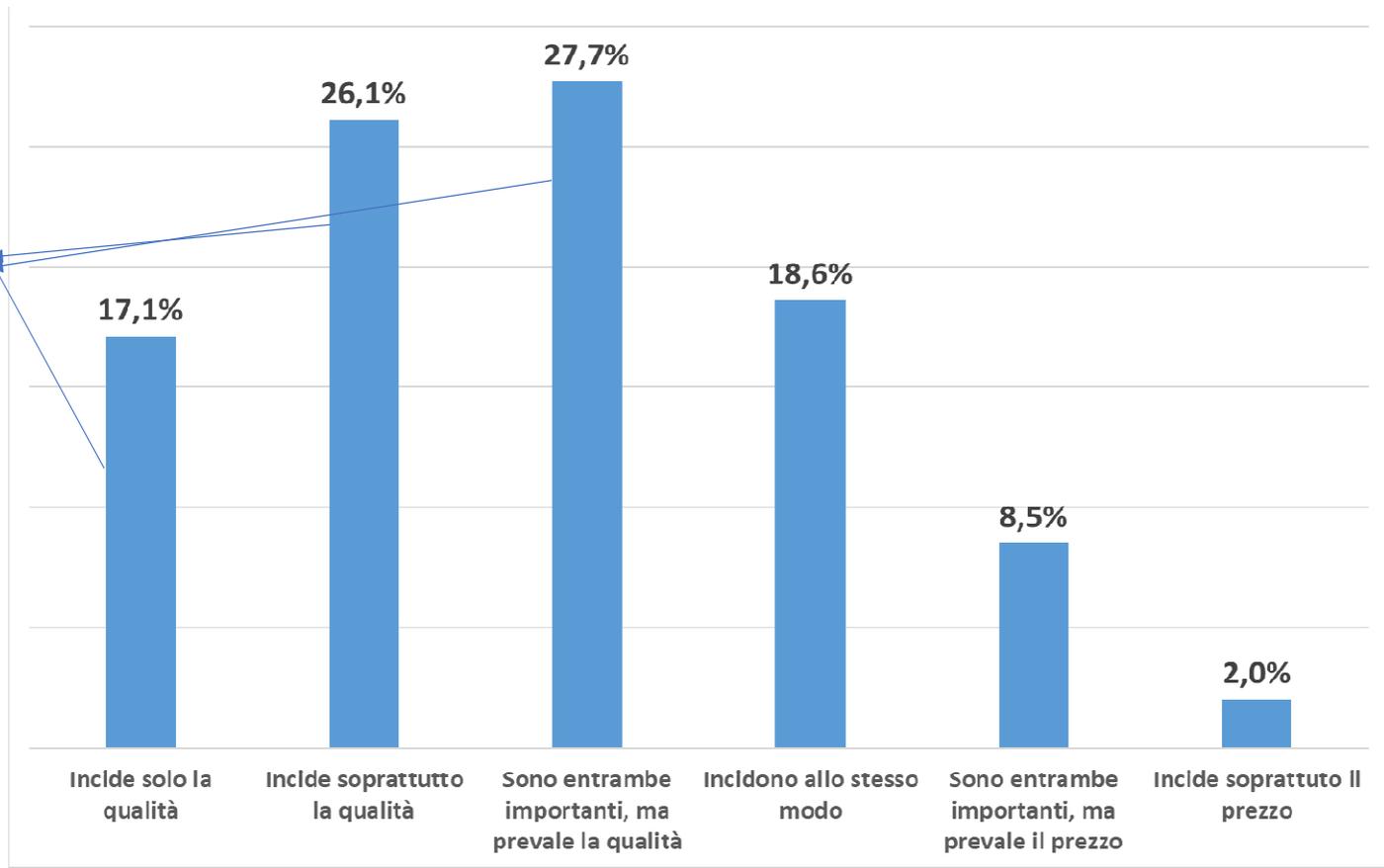
Quanto è importante che la carne che acquista abbia basso tenore di grasso?

Per il 45% è determinante



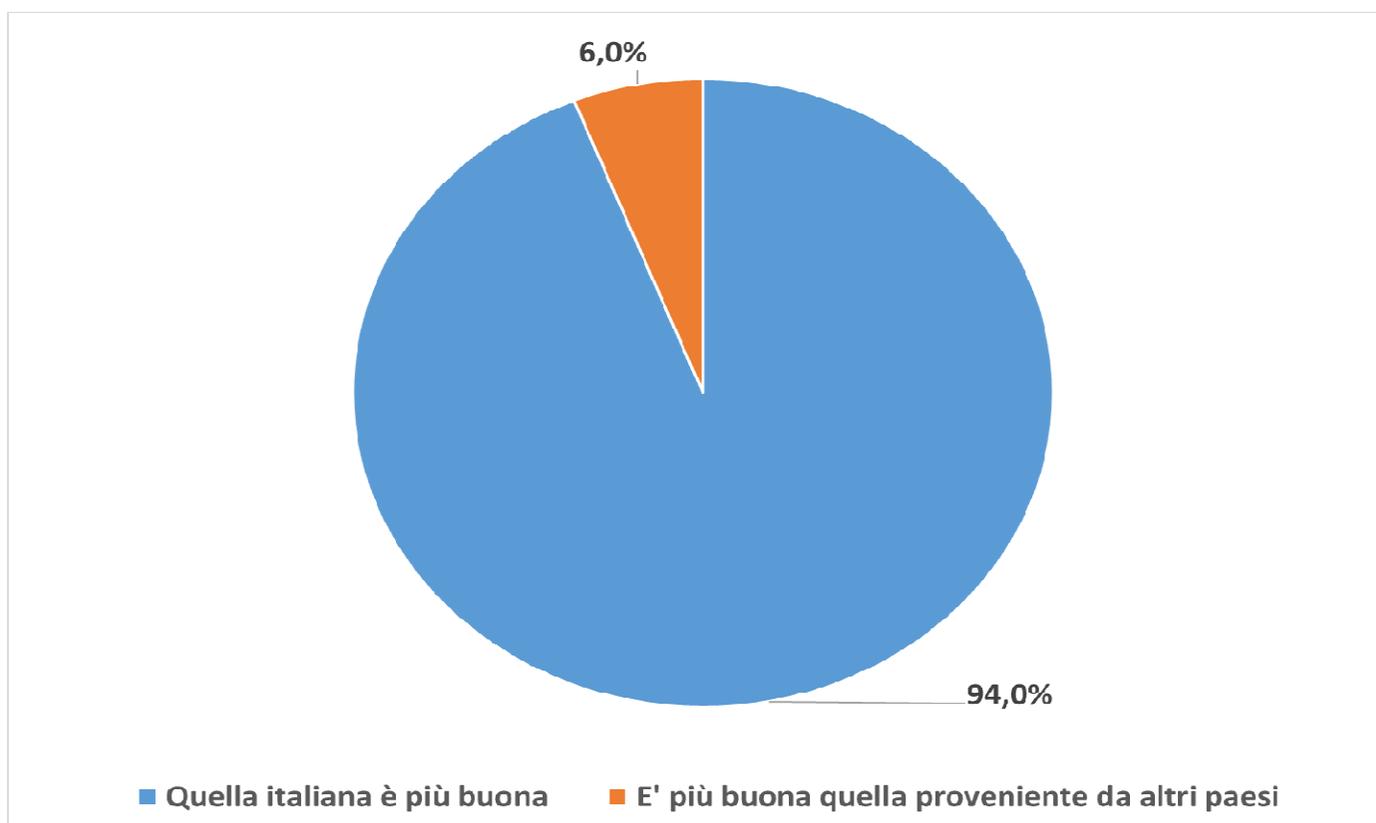
Nella scelta d'acquisto di carne, incide di più la qualità o il prezzo?

Per il 70% prevale la qualità





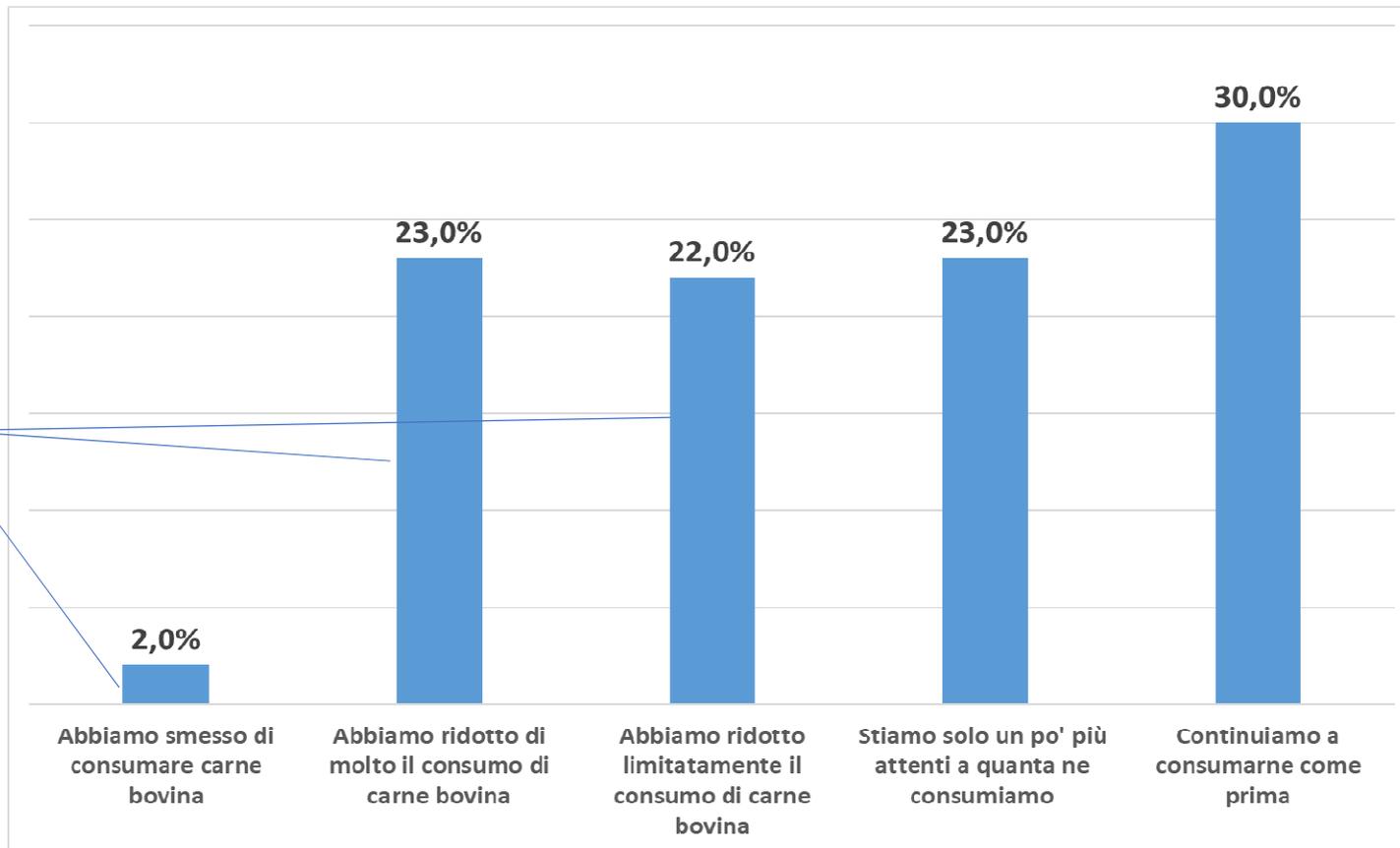
*La carne di bovino italiana le sembra
mediamente più o meno buona di
quella di provenienza da altri paesi?*





Negli ultimi anni ha ridotto il consumo di carne bovina nella sua famiglia (per motivi salutistici o comunque di regime alimentare)?

Il 47% ha ridotto il consumo di carne bovina





RISTORATORI



Agri 2000, con il supporto della soc. cop. Bovinitaly ha realizzato un'indagine telefonica con oltre 30 ristoranti, principalmente dell'Emilia Romagna per valutare la percezione rispetto alle innovazioni introdotte tenendo conto delle esigenze emerse.

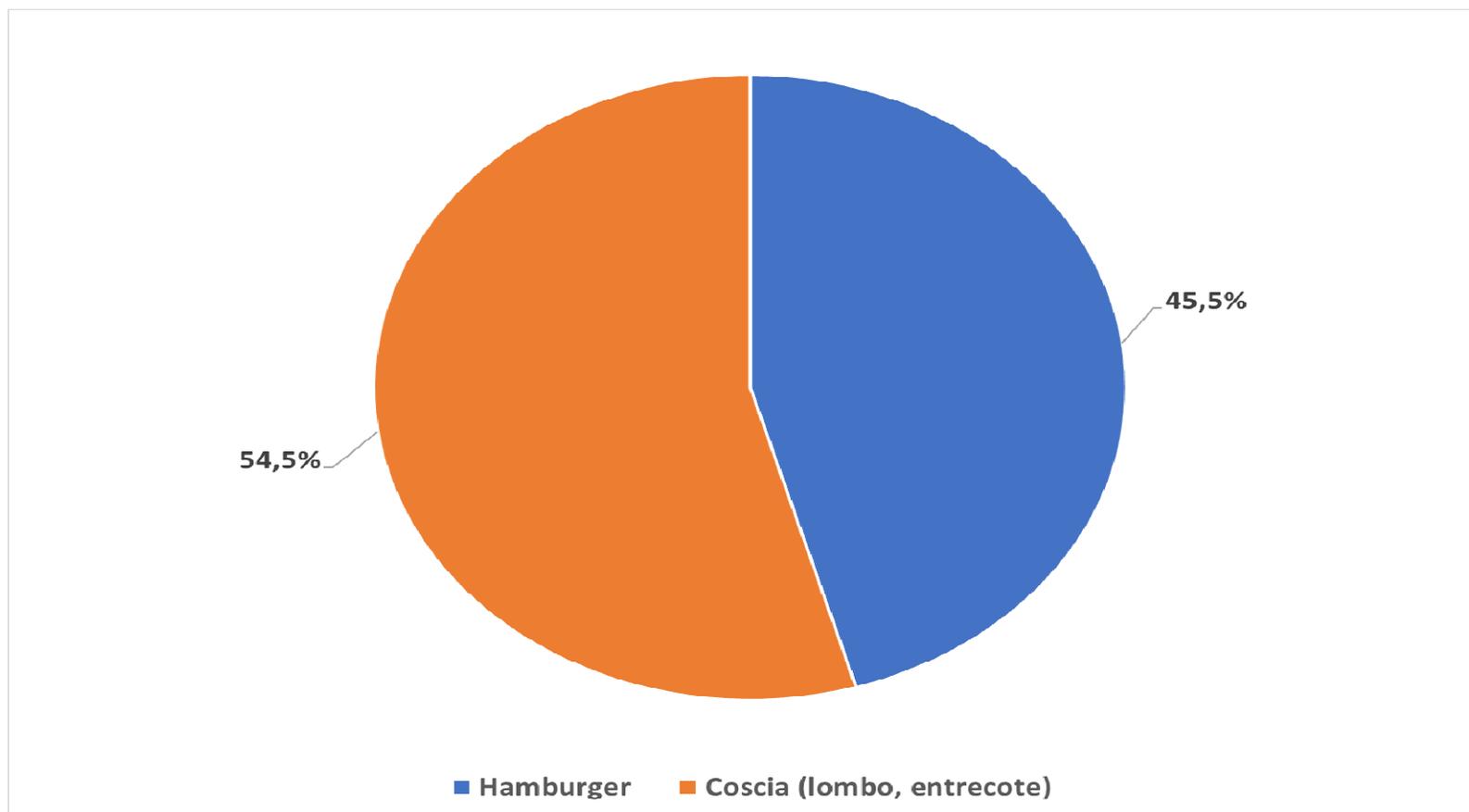
RISTORATORI CLIENTI BOVINITALY	RISTORATORI NON CLIENTI BOVINITALY	
1. AGRITURISMO RUBBIO	1. MAXELA	2. OSTERIA DON ABBONDIO
2. BAR WOLF	3. LA DIVINA BISTECCA	4. RISTORANTE SPIGA D'ORO
3. CHIANINO SRL	5. ANTICA TRATTORIA DEL RENO	6. HOSTARIA 900
4. DA CARLO ALBERTO	7. MANZO E CO	8. AGRITURISMO MONGIORGI I SALICI
5. HOTEL RAMADA ENCORE	9. AMERICA GRAFFITI	10. OSTERIA DELL'AVIATORE
6. OSTERIA LA FEFA SRL	11. L'INGRATA	12. RISTORANTE - MACELLERIA LA ROTONDA DEI GOLOSI
7. RISTORANTE BOLOGNESE	13. OSTERIA MACELLERIA LUCCHI	14. KOLIBRI
8. RISTORANTE STRAMPALATO	15. TRATTORIA AL LAGO VERDE	16. RISTORANTE LA RUOTA
9. SOCIETA' AGRICOLA CASTAGNOLO	17. BAR TRATTORIA LA FONTANA	18. MEET HAMBURGER GOURMET
	19. AGRITURISMO LA PALAZZINA	20. AGRITURISMO LA ROCCA
	21. MACELLERIA E GASTRONOMIA FRANCIOSI RINO	22. IL TROVATORE
	23. RISTORANTE LA ROCCA	



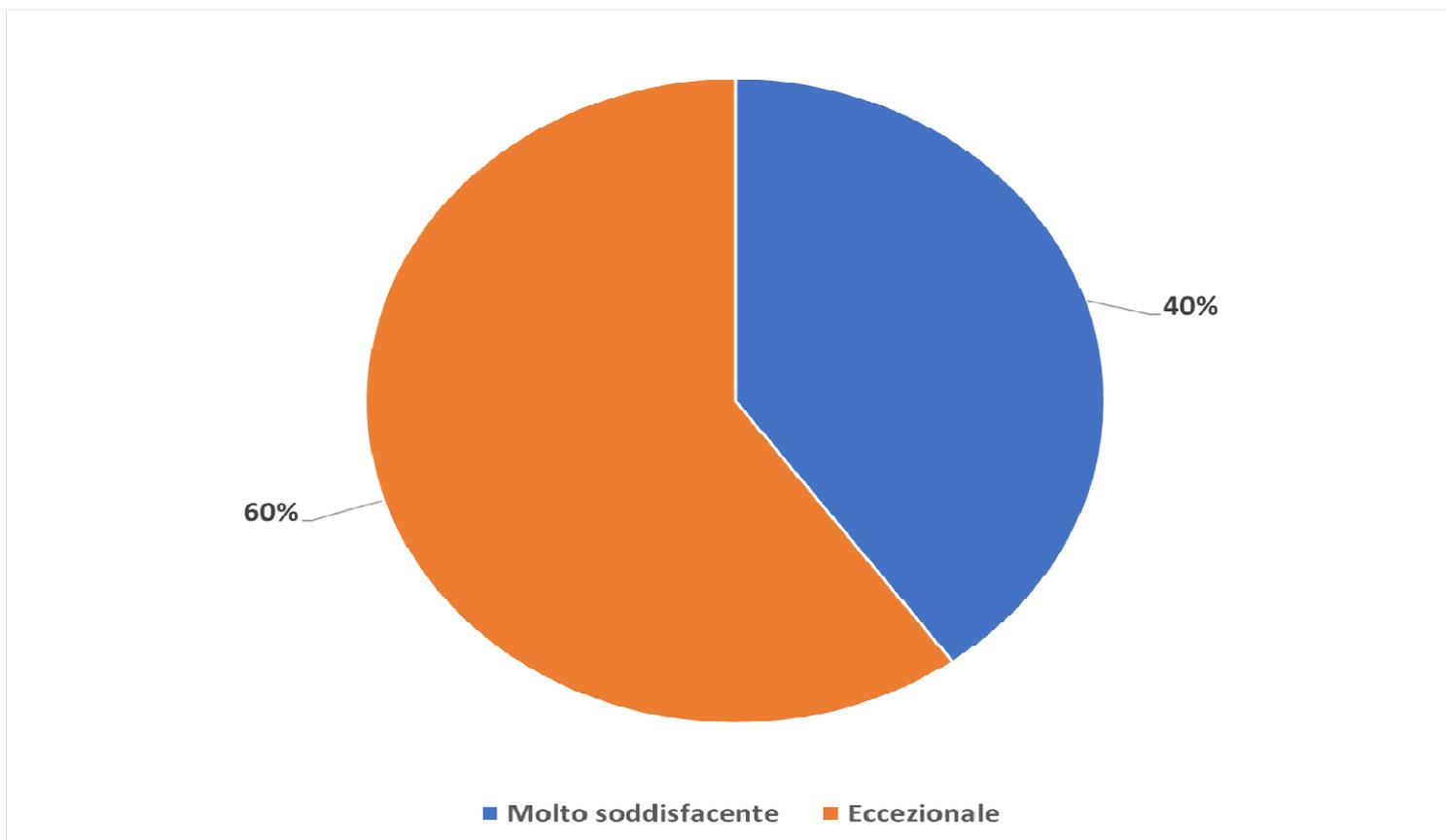
RISTORATORI CLIENTI



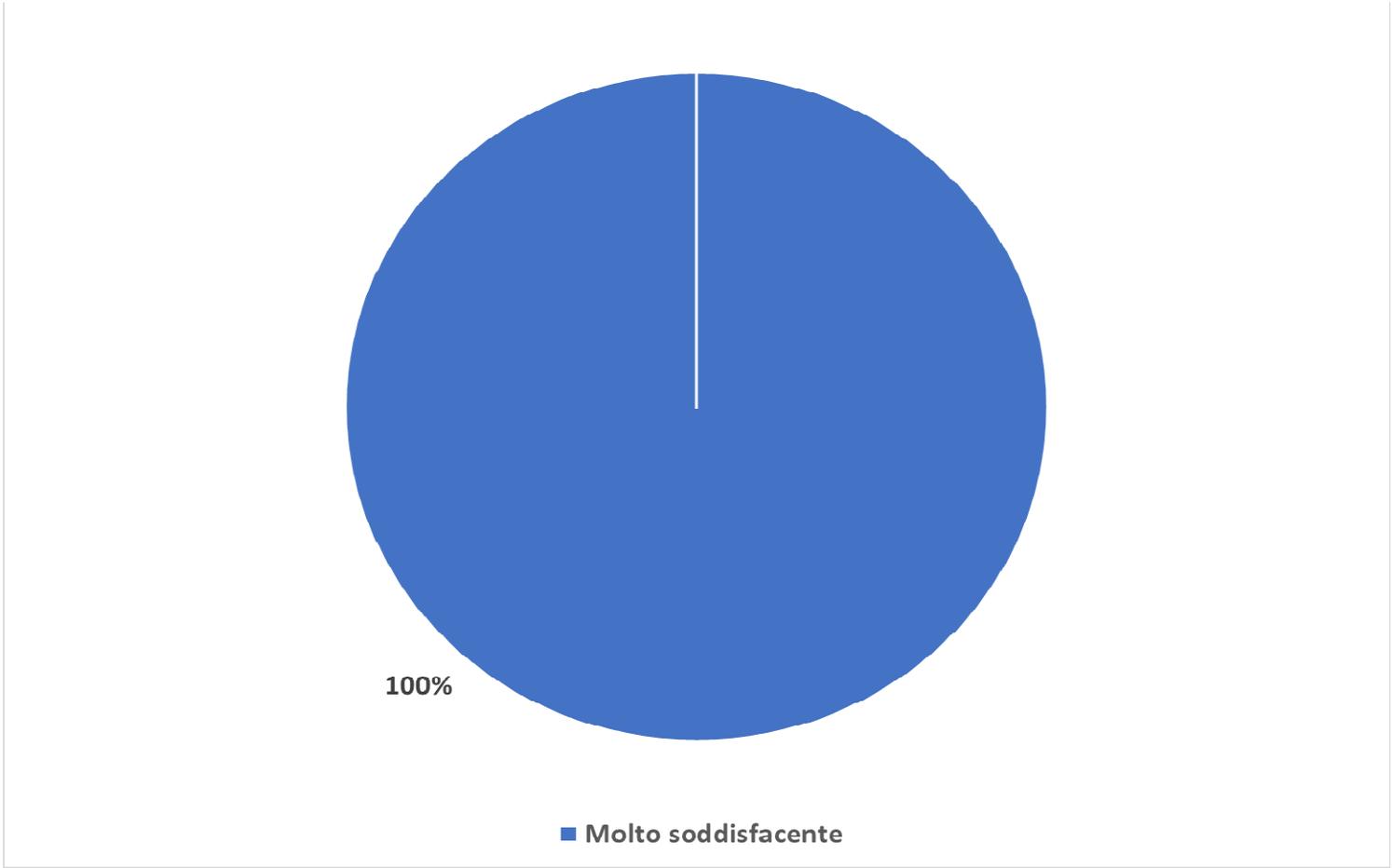
Che tipi di prodotti di razza bovina Romagnola certificati IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale utilizza?



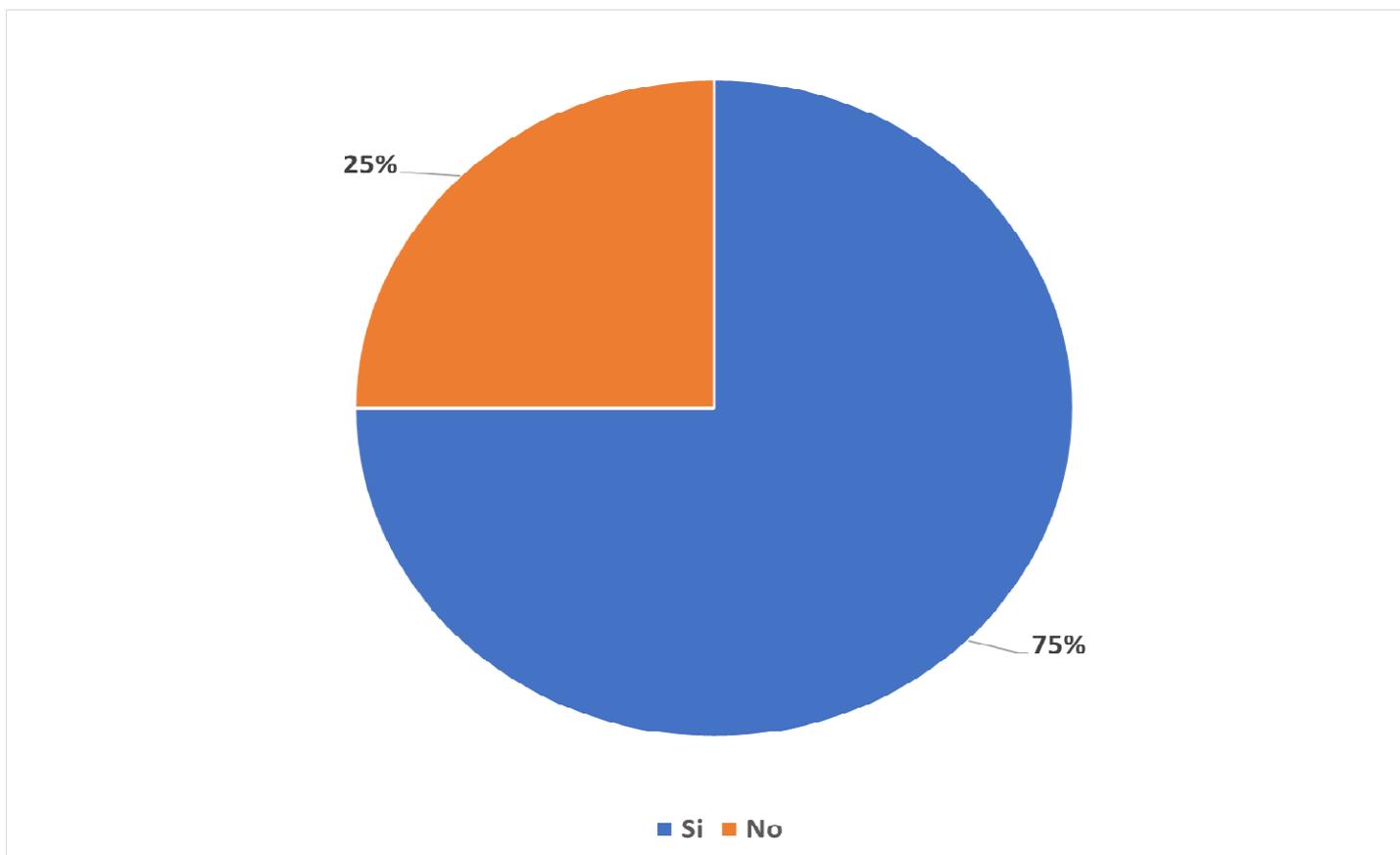
Se utilizza l'hamburger, come valuta la lavorazione della carne nella produzione di hamburger?



Se utilizza la coscia come valuta la nuova tecnologia di intenerimento proposta?



*Se utilizza la coscia, la nuova tecnologia
ha comportato un prodotto più saporito?*

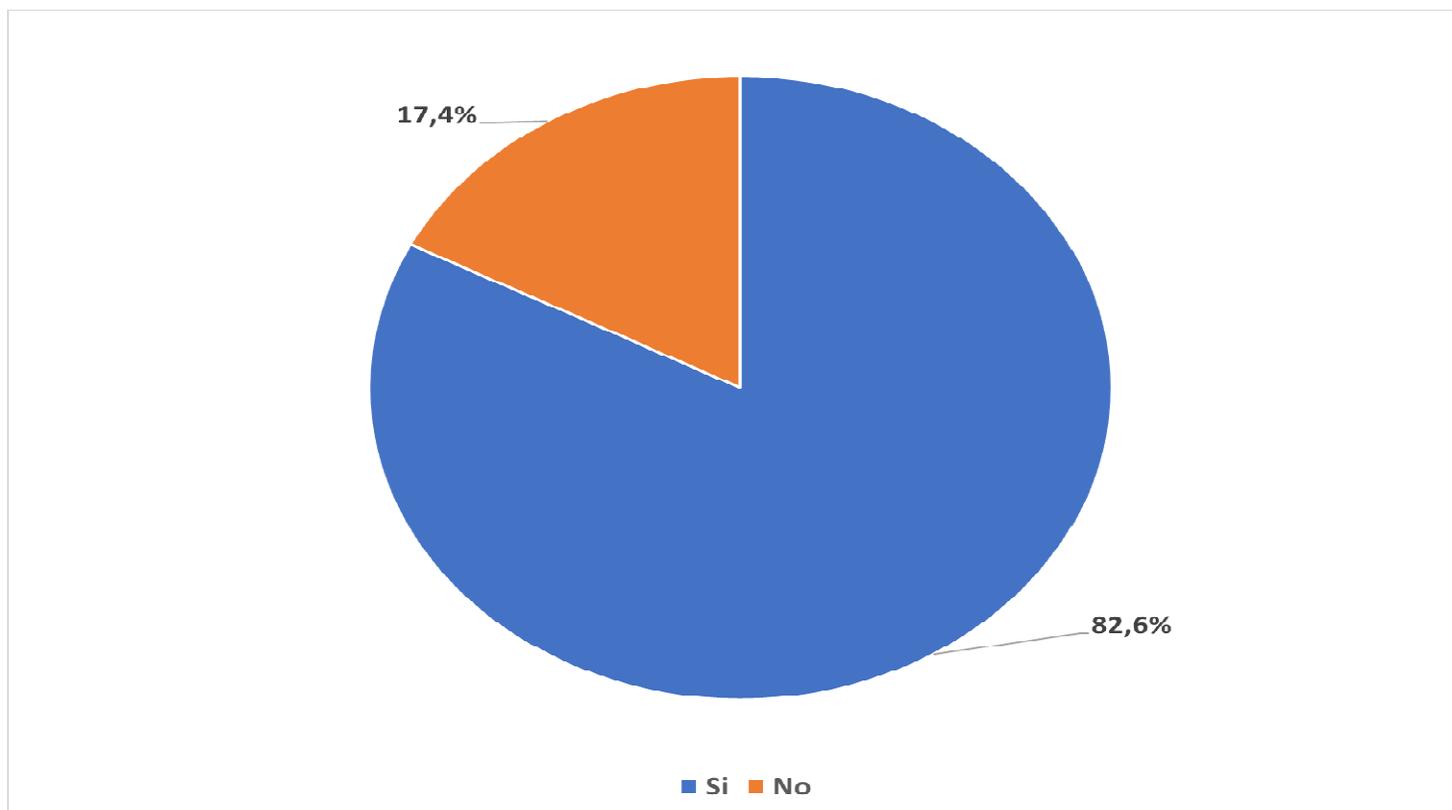




RISTORATORI NON CLIENTI

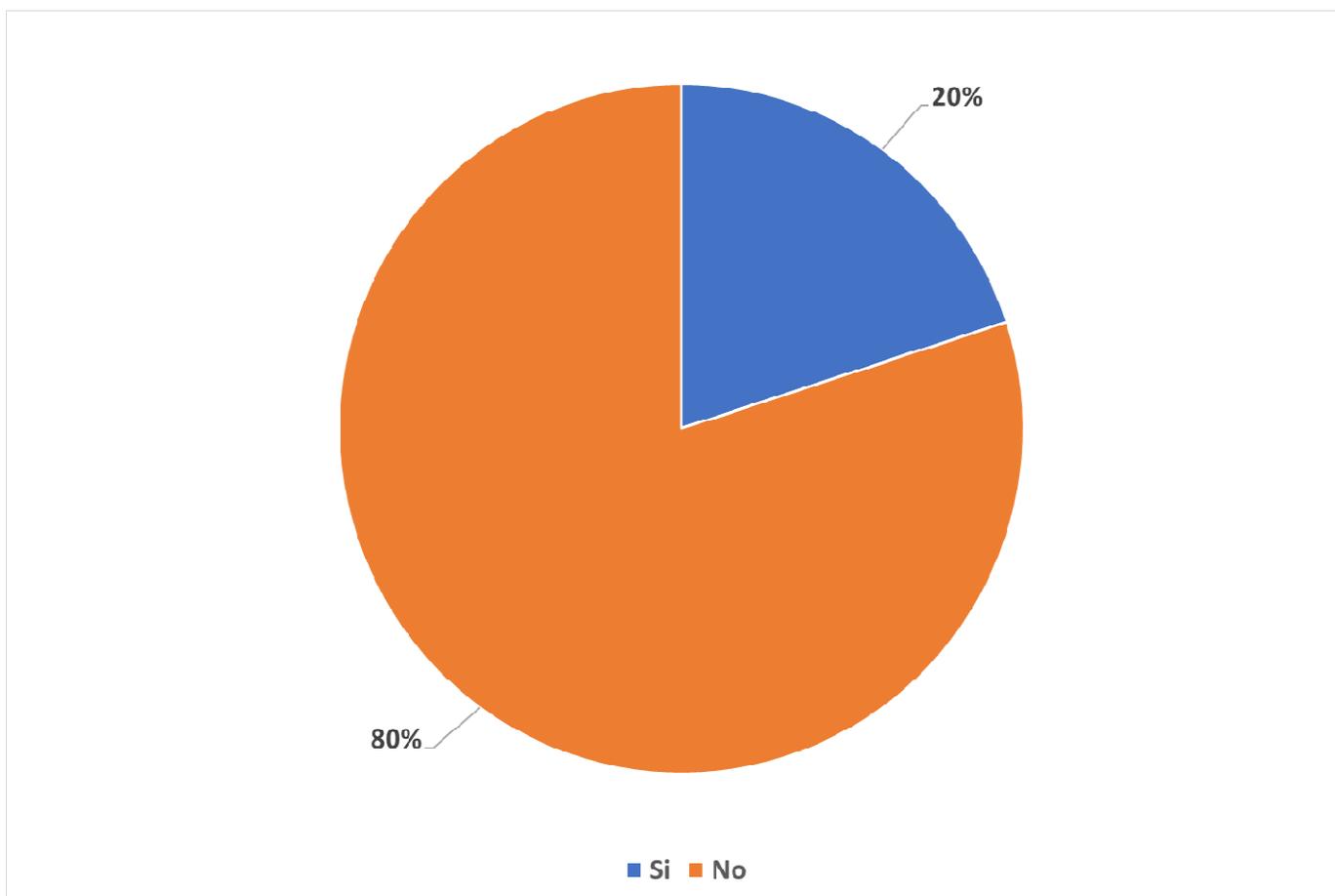


*Conosce i prodotti di razza bovina Romagnola
certificati IGP Vitellone Bianco dell'Appennino
Centrale?*

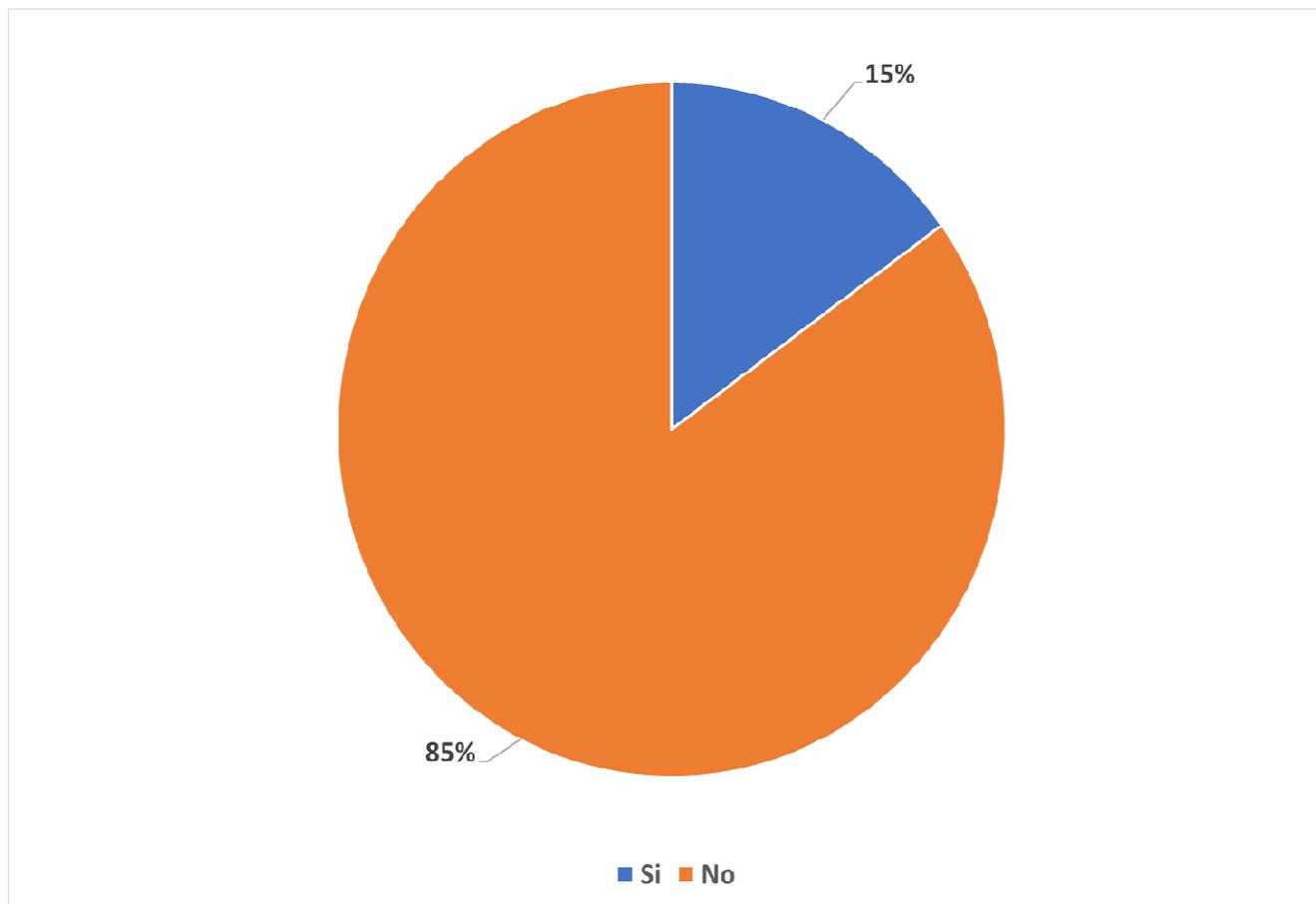




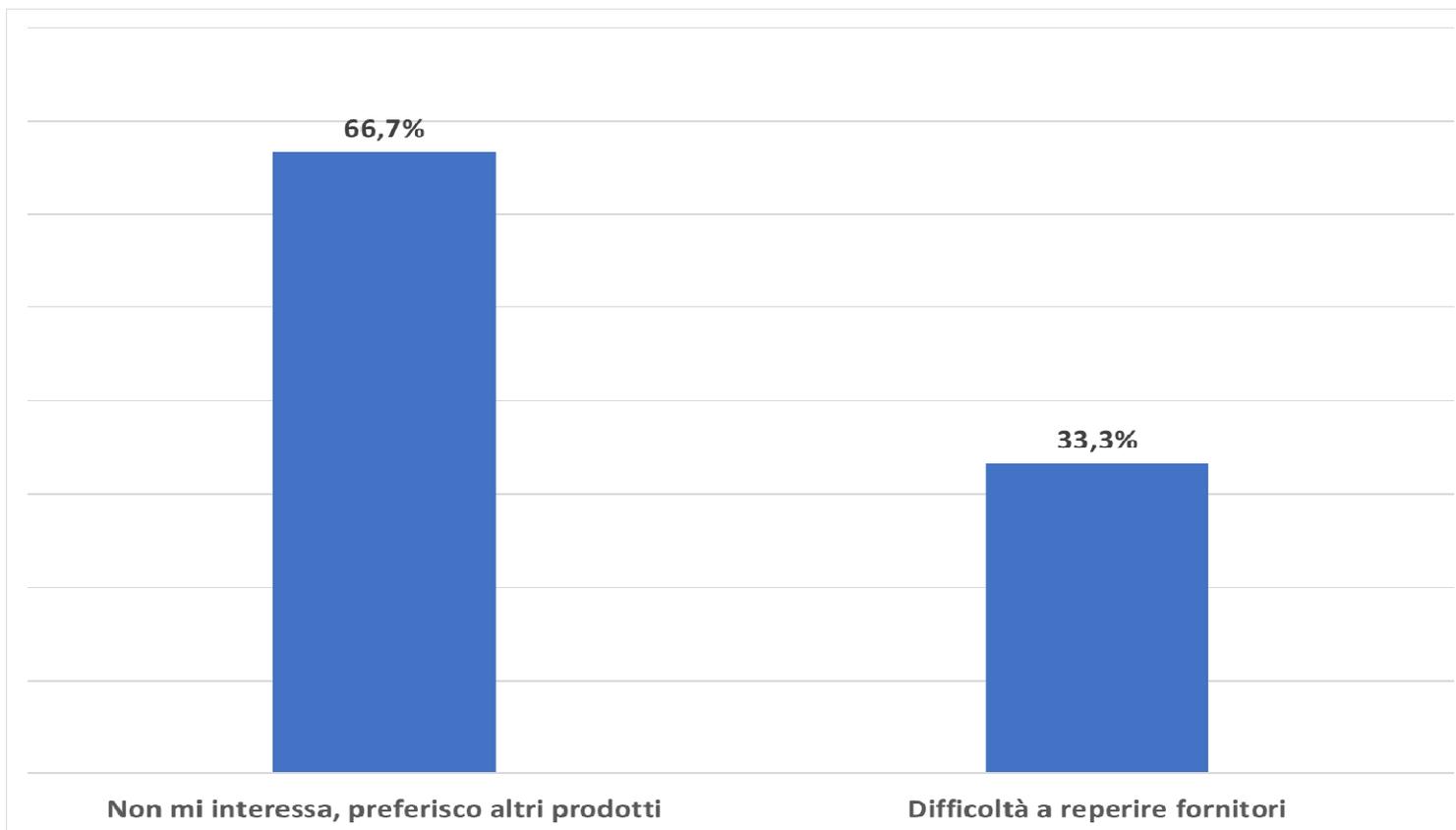
E' a conoscenza del fatto che questi prodotti prevedono un'innovativa tecnologia per l'intenerimento delle carni?



Ha mai acquistato prodotti con la nuova tecnologia proposta?



*Se no, per quali motivi
non li ha acquistati?*





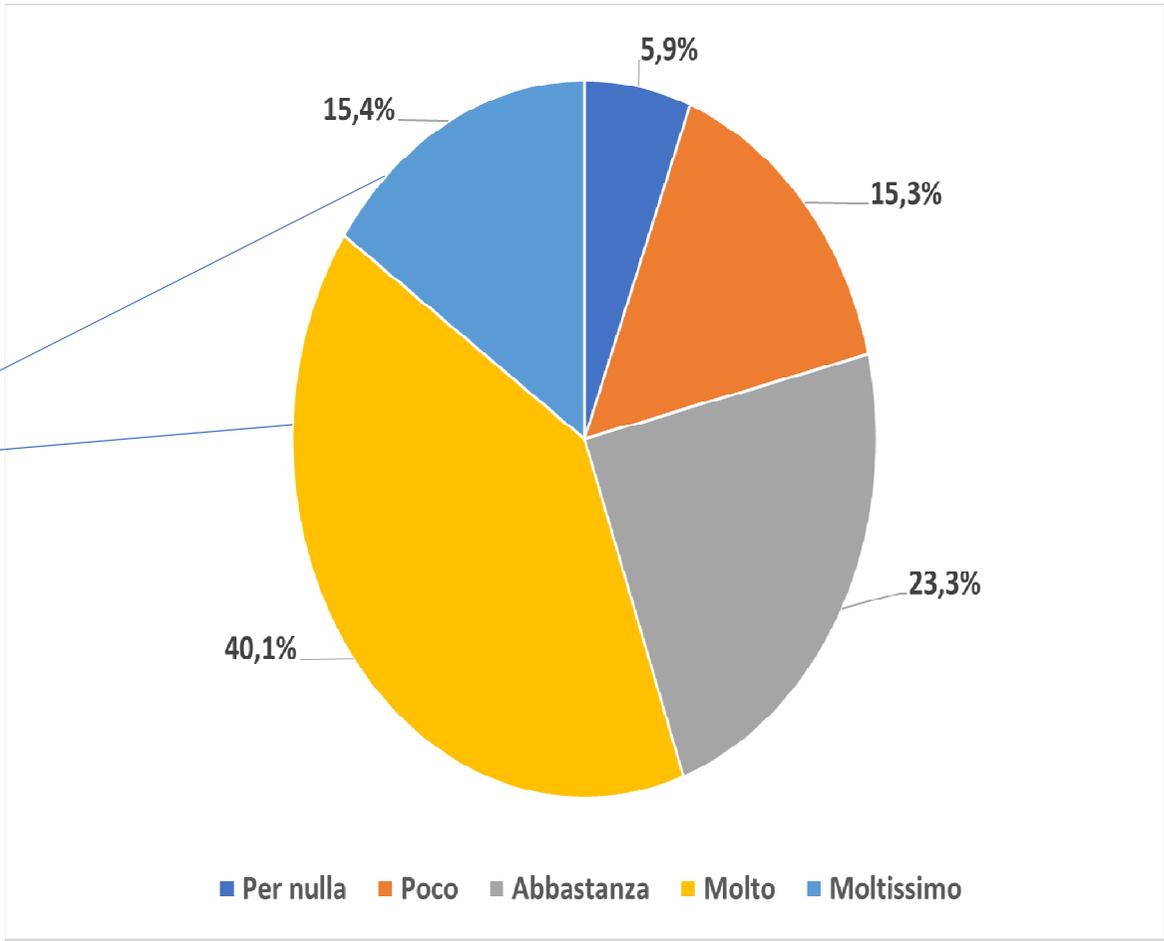
CONSUMATORI



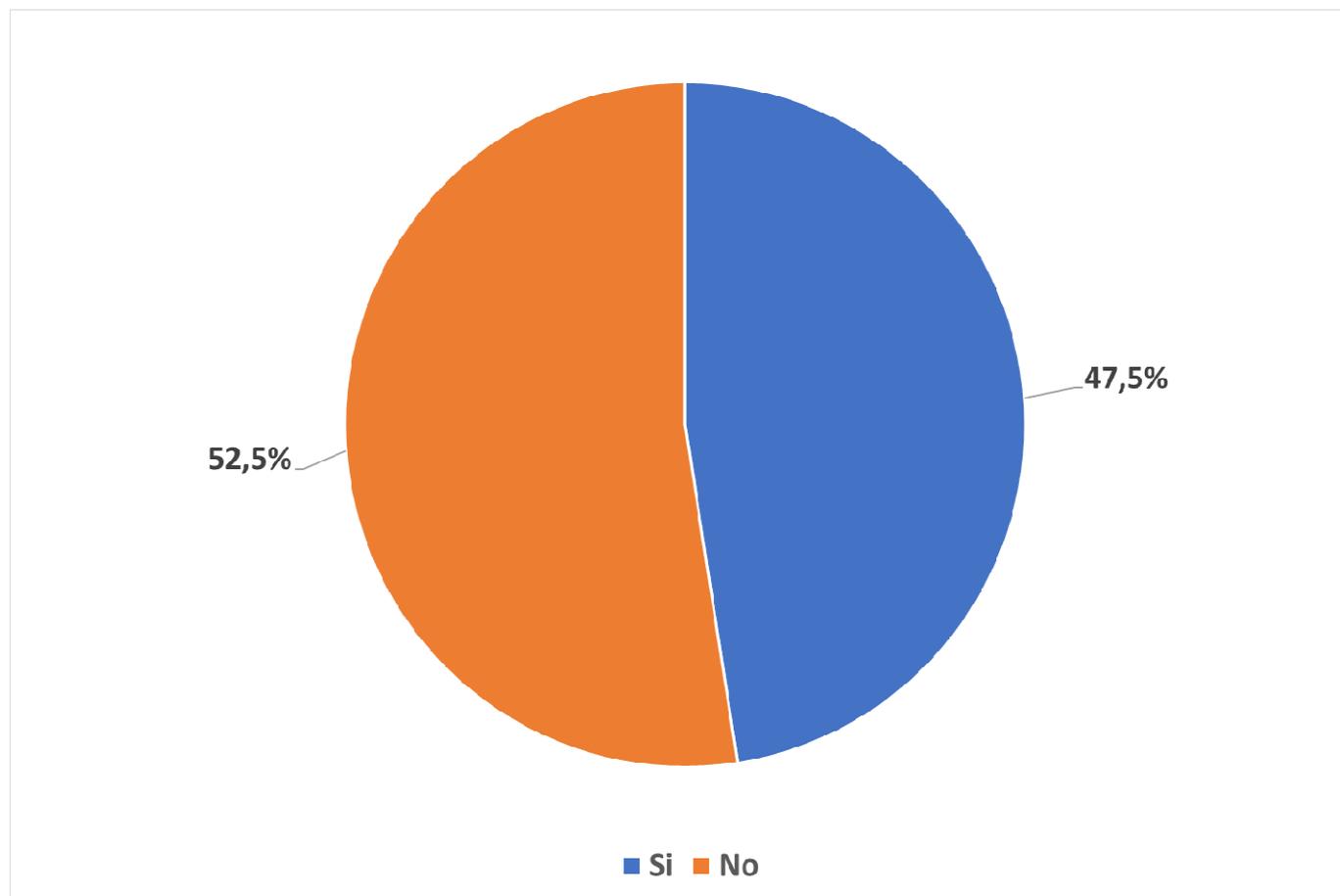
Agri 2000, con il supporto di Bovinitaly ha realizzato un'indagine presso alcuni centri della distribuzione ad oltre 200 consumatori, principalmente dell'Emilia Romagna, per valutarne la percezione dei rispetto al nuovo confezionamento «skin pack», le nuove etichette e l'efficacia dei metodi di intenerimento.

Le piace il nuovo packaging?

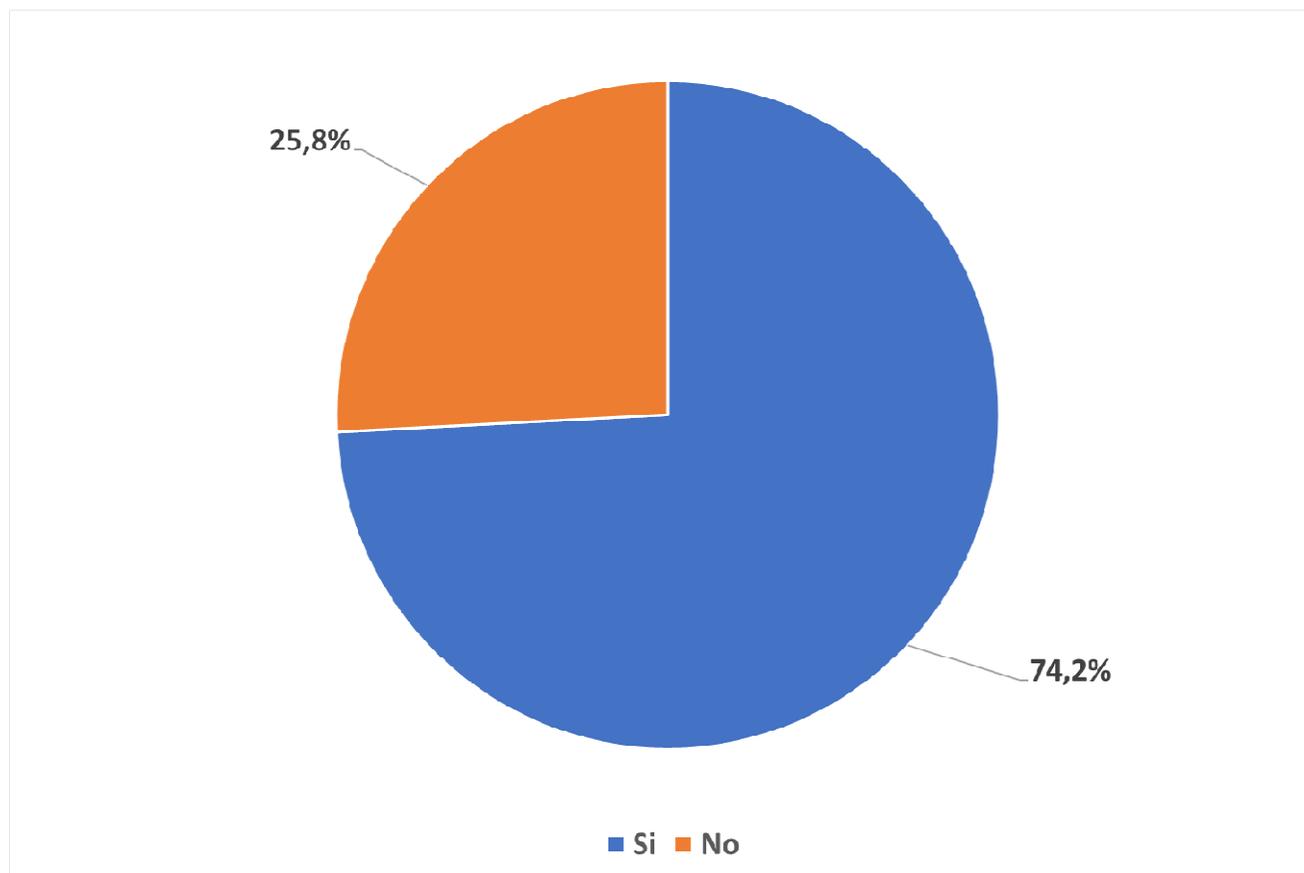
Il 55% dà valutazioni molto positive



Ha mai acquistato carne bovina o altri prodotti in confezioni di questo tipo?

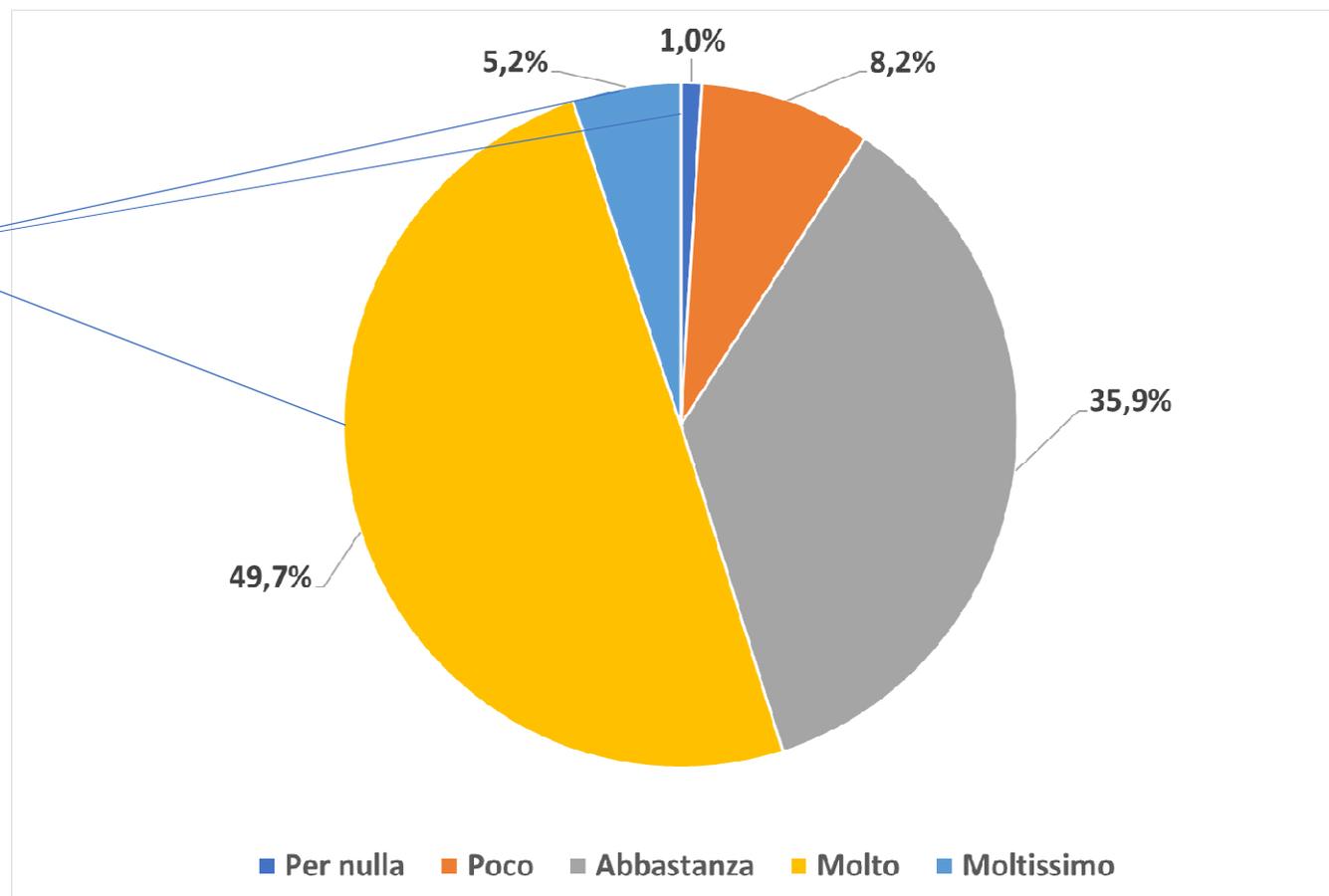


Se ha già acquistato carne in questo tipo di confezionamento l'ha trovata più tenera del solito?



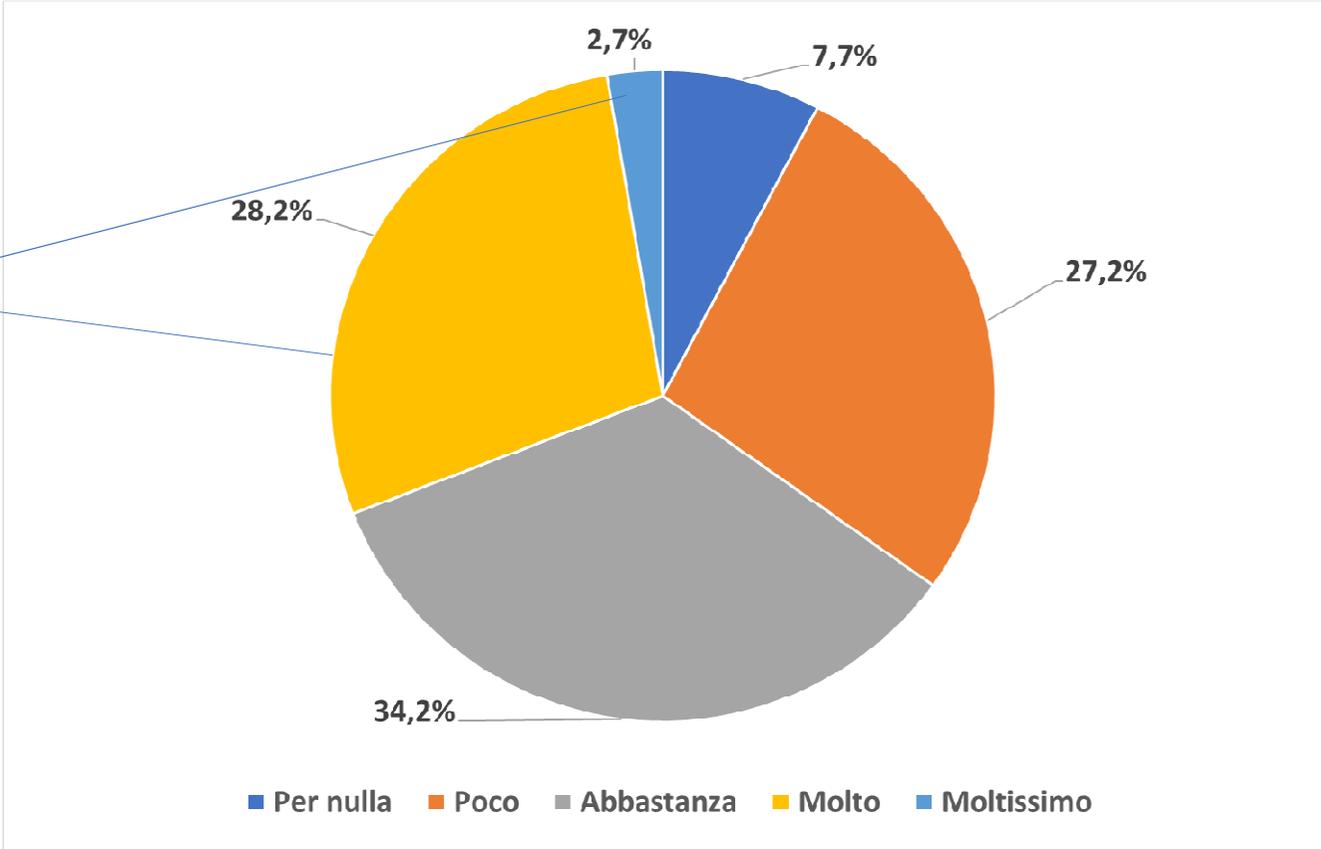
Le sembra che le informazioni riportate sulla confezione siano sufficientemente chiare?

Il 55% le ritiene chiare



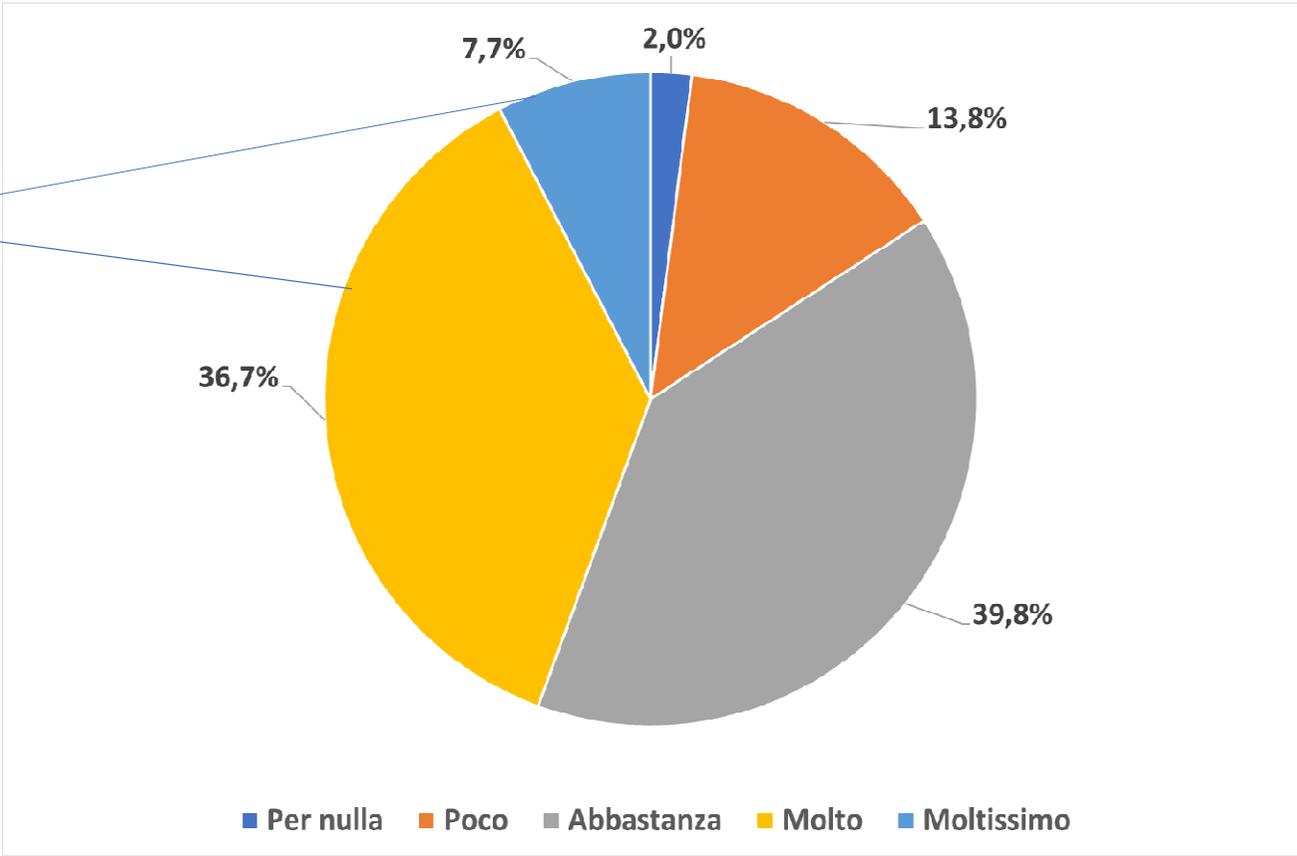
Le informazioni sulla modalità di preparazione le sembrano utili?

Il 31% le ritiene molto utili



Le sembra che questo tipo di confezionamento possa essere più funzionale?

Il 43% molto più funzionale





INDICAZIONI DEI CONSUMATORI



Tra i vantaggi riscontrati: migliore estetica del packaging, più accattivante, maneggevole, comodo, conservazione più lunga, più indicazioni sulla provenienza e un prodotto più sostenibile.

Tra gli svantaggi: poca fiducia nei conservanti, l'uso di troppa plastica, costo elevato, mancanza di tagli richiesti, poche informazioni sulla cottura, prodotto meno fresco rispetto alla macelleria, poche informazioni sulle modalità d'allevamento.